

Hráškový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hrášek mražený 400 g
- Zeleninový nebo kuřecí vývar 1 l
- Jarní cibulka 3 ks
- Máslo 2 lžíce
- Smetana na vaření 150 ml
- Estragon 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř bílý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpustíme máslo a osmahneme na něm nadrobno nakrájenou jarní cibulku a necháme ji zesklivatět. Zalijeme ji zeleninovým nebo drůbežím vývarem a přidáme hrášek, který vaříme do změknutí. Dochutíme estragonem, solí a pepřem. Nakonec vlijeme smetanu a rozmixujeme dohladka.

Podáváme s krutony z bílého chleba.