Krémová jarní polévka s bylinkovými koláčky

Kategorie: Polévky

Autor: avelebova

Suroviny

- cibule 1 ks
- pórek 1 ks
- mrkev 3 ks
- řapík celeru 4 ks
- česnek 2 stroužek
- máslo 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- zeleninový vývar 1 l
- mražený hrášek 150 g
- pepř 1 špetka
- čerstvé bylinky - petržel, tymián, kerblík 0.5 svazek
- špaldová mouka 150 g
- hladká mouka 150 g
- vejce 1 ks
- mléko 250 g
- prášek do pečiva 0.5 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli oloupeme, mrkev, pórek i celer očistíme a vše nakrájíme na větší kousky. Česnek oloupeme a nasekáme. V hrnci orestujeme na rozehřátém másle kousky zeleniny, osolíme.
Orestovanou zeleninu zalijeme zeleninovým vývarem. Polévku přivedeme k varu a zhruba 20 minut na mírném plameni vaříme. Pak přidáme hrášek aještě 5 minut poaříme. Tyčovým mixérem polévku

dohladka rozmixujeme, osolíme a opepříme.
Bylinky omyjeme a osušíme. Tymián odrhneme, petržel otrháme, i skerblíkem vše nadrobno nasekáme. V míse smícháme obě mouky. Přidáme vejce, mléko, bylinky a sůl. Nakonec vmícháme prášek do pečiva a těsto prohněteme.
Na vále vytvarujeme rukama z těsta asi 2 cm vysokou placku, ze které vykrájíme kolečka o průměru asi 4 cm. Koláčky přendáme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme je mlékem, vložíme do trouby vyhřáté na 200 a 12 minut pečeme. Polévku zdobíme bylinkami a podáváme s koláčky.