# Hráškovo-pórkový krém

## Kategorie: Polévky

## Autor: Monyszek

## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo 30 g
- Hladká mouka 60 g
- Voda 1 l
- Mléko 150 ml
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Mražený hrášek 200 g
- Pórek 1 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Hrubě mletý pepř 0.5 lžička
- Máta na ozdobu 4 snítka
- Bageta na krutony 1 ks
- Máslo nebo olivový olej 1 lžíce

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. V hrnci rozpustíme máslo, přisypeme mouku a umícháme světlou jíšku. Zalijeme chladnou vodou nebo vývarem, osolíme, okořeníme muškátovým oříškem a prošleháme metličkou. Přivedeme k varu

a vaříme za občasného promíchání 20 minut. Přilijeme mléko, a až začne polévka vařit, přidáme hrášek a dobře omytý a nakrájený pórek. Povaříme asi 10 minut podle druhu použitého hrášku a polévku odstavíme z ohně.

2. Přímo v hrnci rozmixujeme ponorným mixérem a přecedíme přes jemný cedník. Hrášek co nejvíce protlačíme vařečkou nebo obrácenou naběračkou přes síto. Přilijeme smetanu, necháme přejít varem a dochutíme solí a hrubě mletým pepřem.

3. Během vaření polévky nebo i předem si připravíme krutony. Pečivo nakrájíme na kostičky, rozložíme na plech nebo pekáček, přidáme máslo nebo zakapeme olivovým olejem a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme při 180-200 stupních dozlatova, během pečení promícháme. Polévku podáváme s opečenými krutony a lístky máty.