

Polévka ze zmrazeného hrášku

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Zmrazený hrášek 1 plechovka
- Voda 0.5 l
- Cibule 0.5 ks
- Celer 250 g
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 40 g
- Mléko 0.5 l
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 0.5 lžička
- Žemle 1 ks
- Tuk na osmažení 1 kostka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Jemně nakrájenou cibuli zpěníme na másle, přidáme drobně nakrájený celer, zaprášíme moukou a osmažíme. Směs zalijeme asi 0,5 litrem vody, přivedeme k varu, přidáme hrášek a vaříme doměkka. Polévku umixujeme, přidáme mléko, sůl a přihřejeme. Před podáním polévku posypeme jemně rozsekanou petrželkou. Polévku podáváme se žemlovými hranolky osmaženými na tuku.