

Hráškový krém se salámem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Sterilovaný hrášek (bez nálevu) 200 g
- Salám 50 g
- Vývar z kostí 1 l
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 40 g
- Smetana 1 dl
- Olej 1 lžíce
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji trochou prochladlého vývaru a za občasného míchání povaříme. Po chvíli přidáme hrášek a povaříme asi deset minut. Pak přidáme zbytek vývaru, smetanu a polévku umixujeme nebo prolisujeme. Polévku přivedeme k varu, vmícháme na nudličky nakrájený a na lžici oleje osmahnutý salám, sůl a jemně nasekanou petrželku a podáváme.