Hrachová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Hrách 500 g
- Masox 2 kostka
- Majoránka 1 špetka
- Olej na smažení 2 lžíce
- Rohlík - starší 2 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrách namočíme přes noc a druhý den ho ve stejné vodě uvaříme doměkka. Propasírujeme ho nebo rozmixujeme.

Polévku ochutíme masoxem, prolisovaným česnekem a přidáme jíšku z másla a hladké mouky.

Mezitím, co se jíška prováří, si na troše oleje připravíme krutony z rohlíku, který nakrájíme na kostky a opražíme.
Když je polévka hotová, přidáme trochu majoránky na provonění a servírujeme ji sypanou krutony.