

# Hrachová polévka s badyánem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo 3 lžíce
- Velké bílé cibule, pokrájené 2 ks
- Hvězdičky badyánu 2 ks
- Česnek, prolisovaný 1 stroužek
- Oloupané karotky 250 g
- Zeleninový Vývar 1 l
- Předem uvařený půlený hrach 250 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Máslo rozehřejte v hrnci na středním plameni. Vsypete cibuli, kousek podrceného badyánu a česnek. Pět minut poduste, pak přidejte karotky, vývar a luštěniny. Povařte asi dvacet minut, aby bylo vše měkké. Kousek karotky nastrouhejte na ozdobu, zbytek rozmixujte a podávejte.