

Vegetariánská hrachová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hrášek 300 g
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- zeleninový bujón 1 kostka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrášek dáme do vody a vaříme asi hodinu, dokud není dostatečně měkký (doléváme vodu, která se odpařuje). Poté z vody vyjmeme asi tři čtvrtiny hrachu, rozmixujeme ho a vrátíme do vody k nerozmixovaným – pokud je polévka moc hustá, tak zředíme vodou. Na olej dáme nadrobno nakrájenou cibulku, osmažíme, přidáme lžici hl. mouky a vytvoříme jíšku. Cibulovou jíšku vhodíme do polévky, přidáme protlačený česnek, sůl (případně kostku bujónu), pepř, majoránku a ještě povaříme. Podáváme posypané pečivovými krutonky (lze je i koupit).