

KRÉMOVÁ HRACHOVÁ POLÉVKA S MÁSLOVÝM HRÁŠKEM A KRUTÓNY

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- nevařené hrášky 300 g
- cibule 2 ks
- drůbeží vývar 8 dl
- česnek 3 stroužek
- majoránka 1 lžíce
- toastový chleba 4 plátek
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- **Máslový hrášek**
- hrášek 100 g
- šalotka 1 ks
- slanina 50 g
- máslo 50 g
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujeme dozlatova krájenou cibuli, špek, přidáme sekaný česnek a zalijeme vývarem. Vložíme hrách, který jsme předem namočili ve studené vodě nejlépe přes noc. Vaříme doměkka, odebereme 100g, zbytek umixujeme hladký krém a ochutíme majoránkou, solí a pepřem.

Toustové pečivo nakrájíme na kostičky a promícháme s rozpuštěným máslem. Pražíme v troubě na 180°C dozlatova.

Máslový hrášek

Šalotku a slaninu nakrájíme najemno a orestujeme. Vložíme hrášek, podlijeme rozvarem a lehce provaříme. Přidáme máslo a vymícháme krémovou konzistenci. Osolíme a opepříme.

Poznámka:

sůl a pepř podle chuti