

Hrachovo-hrášková polévka s uzeným

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Uzená krkovice syrová 1 kg
- Sušený hrách namočený přes noc 200 g
- Cibule 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Bobkový list 1 ks
- Stonek řapíkatého celeru 1 ks
- Mražený hrášek 300 g
- čerstvě mletý pepř 1 lžička
- Křupavý chléb k podávání 8 ks

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Syrovou uzenou krkovicí dejte do velkého hrnce a zalijte ji 2 litry vody a přiveďte k varu. Pak ji z vody vyjměte, vodu slijte, maso vraťte do hrnce a znovu do něj natočte 2 litry studené vody. Opět přiveďte k varu. Přidejte ostatní ingredience vyjma mraženého hrášku. Počkejte, až polévka opět dosáhne bodu varu, snižte plamen a nechte probublávat hodinu a půl až dvě. Pokud bude potřeba, dolévejte do hrnce vodu. Uzená krkovice by měla krásně změknout. Uvařenou krkovicí vyjměte a natrhejte na kousky. Z polévky vylovte bobkové listy a vmíchejte do ní mražený hrášek. Minutu jej zahřívejte a poté polévku rozmixujte. Pokud bude potřeba, přilijte vodu. Polévku zahřejte, vmíchejte do ní většinu natrhané krkovice. Podávejte posypané zbývajícím masem a pepřem, ideálně s chlebem