Hrachová polévka

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

1/2 kg	hrách (může být i předvařený)
1 a 1/2 l	voda
2 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
200 g	slanina
4 stroužek	česnek
1 l	vývar
	sůl
	čerstvě mletý pepř
trochu	majoránka
	máslo
	bílé pečivo na kostičky
	čerstvě bylinky na ozdobu (např. hladkolistá petržel)



Postup přípravy

Hrách nasypeme do hrnce, zalijeme vodou a uvaříme podle návodu na obalu doměkka. Mezitím si na pánvi na olivovém oleji opečeme pokrájenou cibuli se slaninou nakrájenou na malé kousky a na poslední minutu pečení přidáme i nasekaný česnek. Uvařený hrách slijeme, přidáme k němu opečenou cibuli se slaninou a česnekem. Zalijeme vývarem. Vaříme asi 15 minut, poté rozmixujeme ručním mixerem dohladka. Ochutíme solí, mletým pepřem a majoránkou. Hotovou polévku podáváme s kostičkami na másle opečeného pečiva a ozdobenou zelenými bylinkami.