

Hrášková polévka

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

350 g	zelený hrášek (mražený)
1 ks	cibule
4 stroužky	česnek
1 ks	pórek
	máslo
1 litr	zeleninový vývar
	sůl
	mletý bílý pepř
200 ml	smetana



Postup přípravy

Cibuli a česnek oloupeme a nakrájíme na kousky. Pórek nakrájíme na kolečka. Na másle si zpěníme nejprve cibuli a po chvíli i pórek. Asi po 5 minutách přidáme hrášek a česnek, také necháme chvíli restovat a poté zalijeme zeleninovým vývarem. Zhruba 4 až 5 minut povaříme (déle ne, jinak hrášek ztratí svou krásně zelenou barvu). Několik hrášků si vyndáme a necháme stranou na ozdobu. Zeleninu s vývarem rozmixujeme ručním mixérem na hladkou polévku a přidáme do ní smetanu. Polévku ochutíme solí a pepřem, nalijeme na talíře a ozdobíme schovanými hrášky. Podáváme s opečenou bagetkou.