Hrášková polévka se špenátem a mátou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

350 g	čerstvý nebo mražený hrášek (vyzkoušejte náš mražený hrášek Dle Gusta))
2 hrnky	voda
1 hrnek	čerstvé špenátové listy
pár lístků	máta
2 stroužky	česnek
1 lžíce	citronová šťáva
	sůl a pepř
	zakysaná smetana



Postup přípravy

Vodu vlijeme do hrnce a přihodíme hrášek. Vaříme, dokud nezměkne. Poté přidáme špenát, mátu a prolisovaný česnek. Vše společně rozmixujeme do hustšího pyré. (Pokud je pyré příliš husté, naředíme ho trochou vody.) Na závěr polévku ochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem. Nalijeme na talíře a ozdobíme zakysanou smetanou. Podáváme například s opečenou česnekovou bagetkou.