

Hráškové pyré

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 balíček	mražený hrášek
1 dl	voda
asi 7 ks	lístek čerstvé máty
1 stroužek	česnek
2 lžíce	máslo
2 lžíce	zakysaná smetana
	sůl
	pepř mletý
50 g	ovčí sýr pecorino (nemusí být)



Postup přípravy

Hrášek zalijeme vodou, přihodíme lístky máty s nasekaným česnekem a dáme na 5 minut vařit (ne déle, hrášek by ztratil svou zelenou barvu). Přidáme máslo a hrášek s mátou a česnekem rozmixujeme tyčovým mixérem. (Stačí jen trochu, nemusí to být dohladka.) Poté vmícháme zakysanou smetanu a ochutíme solí a pepřem. Podle možností vmícháme i nastrouhaný ovčí sýr pecorino a můžeme podávat – buď jako svačinku (namazané například na topinkách) nebo jako přílohu k masovým pokrmům.