Hráškové pyré

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 balíček	mražený hrášek
1 dl	voda
pár	lístky čerstvé máty
1 stroužek	česnek
2 lžíce	máslo
2 lžíce	zakysaná smetana
	sůl
	pepř mletý



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 chuti podáváme buď jako svačinku (namazané na čerstvém pečivu) nebo jako přílohu k masovým pokrmům.