

Hrachová krémová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do velkého hrnce vsypeme celý sáček hrachu, zalijeme vodou a vaříme do měkka. Poté přidáme najemno osmaženou cibuli, česnek, bujón. Povaříme, ponorným mixerem rozmixujeme, ochutíme solí, pepřem, majoránkou a přidáme osmažené kousky párku nebo nakrájenou klobásku.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Uherská klobása 280 g** - 100 g
- **Hrách žlutý loupaný celý 5 kg** - 300 g
- **Majoránka 7 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 5 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

