

Jarní hrášková polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji (2 lžíce) orestujeme najemno nakrájenou cibuli. Přidáme hrášek a krátce orestujeme. Zalijeme vývarem a vaříme 3-5 minut. Vhodíme lístky máty ze 2 snítek. Polévku rozmixujeme dohladka tyčovým mixérem. Přidáme smetanu a necháme přejít varem. Servírujeme ozdobené nasekanou petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 1 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Petrželová nať** - 100 g
- **Máta peprná** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 400 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 10 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

