

# Hrachovo-hrášková polévka s uzeným

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 8

- Uzená krkovicice syrová 1 kg
- Sušený hrách namočený přes noc 200 g
- Cibule 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Bobkový list 1 ks
- Stonek řapíkatého celeru 1 ks
- Mražený hrášek 300 g
- čerstvě mletý pepř 1 lžička
- Křupavý chléb k podávání 8 ks

**Doba přípravy:** 130 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Syrovou uzenou krkovicici dejte do velkého hrnce a zalijte ji 2 litry vody a přiveďte k varu. Pak ji z vody vyjměte, vodu slijte, maso vraťte do hrnce a znovu do něj natočte 2 litry studené vody. Opět přiveďte k varu. Přidejte ostatní ingredience vyjma mraženého hrášku. Počkejte, až polévka opět dosáhne bodu varu, snižte plamen a nechte probublávat hodinu a půl až dvě. Pokud bude potřeba, dolévejte do hrnce vodu. Uzená krkovicice by měla krásně změknout. Uvařenou krkovicici vyjměte a natrhejte na kousky. Z polévky vylovte bobkové listy a vmíchejte do ní mražený hrášek. Minutu jej

zahřívejte a poté polévku rozmixujte. Pokud bude potřeba, přilijte vodu. Polévku zahřejte, vmíchejte do ní většinu natrhané krkovice. Podávejte posypané zbývajícím masem a pepřem, ideálně s chlebem