

Hráškový krém s krutony

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambora 1 ks
- mražený hrášek 400 g
- máslo 15 g
- olivový olej 2 lžíce
- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks
- kuřecí vývar 800 ml
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek na plátky. Brambor oloupeme a nakrájíme na kousky.

V hrnci se silným dnem rozežřejeme olej s máslem, přidáme nakrájenou cibuli a česnek. Za občasného míchání smažíme 5 minut. Nakrájený brambor přidáme do hrnce, zamícháme a zalijeme vývarem. Povaříme asi 15 minut, dokud brambora nezměkne, poté vsypeme hrášek a vaříme další 3 minuty. Následně hrnec odstavíme z ohně a polévku rozmixujeme v hladký krém. Podle chuti osolíme

a opeříme, přidáme krutony, nejlépe z rohlíku nebo housky.

Hráškový krém s krutonky ihned podáváme na stůl k jídlu.