

Hráškový krém

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

balíček zmraženého hrášku (0,5 kg)

1 litr vývaru z masa nebo z masoxu

50 g Hery

30 g hladké mouky

sůl

majoránka

0,25 celeru

4 stroužky česneku

pažitka

Postup

Postup přípravy: Hrášek vsypeme do vývaru, přidáme celer a vaříme doměkka. Pak umixujeme i s vývarem, vlijeme do hrnce, osolíme, přidáme tmavší jíšku, majoránku a povaříme. Před dohotovením přidáme utřený česnek se solí. Sypeme pažitkou. Jíšku připravíme z Hery a hladké mouky - na mírném ohni mícháme dozlatova. Do talířů s polévkou sypeme osmaženou housku.