

Hrachová polévka s kuřecím masem

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Mexická kuchyně

Suroviny

1 hrnek půleného

Hrách - žlutý

Cibule

Pepř - černý

1 malá - nakrájená najemno

0,5 hrnku

podle potřeby

Bobkový list

2 lístky

Hrách - zelený

10 kuliček

Sůl

1 lžíce nakrájeného

2 řízky - uvařené a nakrájené na nudličky

2 hrnky

Koriandr - čerstvý - celý

1 l

Maso - kuřecí

Voda

Vývar - kuřecí



Postup

Do většího hrnce dáme vodu, hrách, cibuli, bobkové listy, pepř a sůl. Uvedeme do varu a občas zamícháme. Snížíme teplotu a nezakryté zvolna vaříme, až hrách změkne. Během varu sbíráme z povrchu pěnu. Odstavíme, necháme zchladnout a vyjmeme bobkové listy. Kuřecí maso zbavíme přbytečného tuku a v kuřecím vývaru uvaříme doměkka. Vývar slijeme a maso po vychladnutí nakrájíme na velmi tenké nudličky a odložíme. Hrách vlijeme i s vodou do mixéru a mixujeme asi 1-2 minuty, až je směs hladká. Rozmixovanou směs nalejeme zpět do hrnce. Přidáme kuřecí vývar, maso a koriandr. Prohřejeme a podáváme.

Poznámky: Polévku můžeme připravit o několik hodin dříve a těsně před podáváním ji pouze ohřát. Hrách je v tomto receptu možno nahradit různými druhy čočky. Čočka se rychleji uvaří a pokud zvolíme červenou odrůdu, nemusíme ji přes noc namáčet.

Poznámka

KR-393.