Hrachová polévka s mátou

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g hrachu
30 g másla
4 šalotky
750 ml zeleninového vývaru
1 malý hlávkový salát
6 snítek máty peprné
125 ml smetany
1 citron
1 lžička cukru
sůl
pepř

Postup

Na másle osmažíme cibulku, přisypeme hrách, zalijeme vývarem, přidáme cukr, sůl, pepř a přivedeme k varu. Přikryjeme a vaříme na mírném ohni asi 15-20 minut, až hrách téměř změkne. Přidáme nakrájený salát a lístky máty, přikryjeme a dusíme dalších 5 minut. Polévku rozmixujeme, přimícháme třičtvrtiny smetany a citronovou šťávu. Přivedeme téměř k varu a dochutíme. Na talířích zdobíme zbylou smetanou a troškou usekaného salátu a mátou.