

# Hrachová polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

200 g zeleného hrášku

bazalkový olej

1 cibule

2 lžíce polohrubé mouky

sůl

majoránka

česnekový olej

petržel nebo pažitka.

## Postup

Hrách necháme nabobtnat, vodu slijeme, zalijeme čistou vodou, přidáme sůl, majoránku, libeček a vaříme doměkka. Na bazalkovém oleji zpěníme cibulku, přisypeme mouku, osmahneme, zředíme teplou vodou, rozšleháme a povaříme. Hrášek rozmixujeme a přidáme k rozvařené jíšce (podle potřeby lze zředit horkou vodou). Do hotové polévky přidáme pár kapek bazalkového a saturejkového oleje s nakrájenou natí petržele či pažitky.