Hrášková polévka

Obtížnost 2 – bude potřeba dohled dospěláka 😊

Pro 4 až 6 osob

Suroviny:

500 g mraženého hrášku

1 střední cibule

100 g másla

200 ml smetany

3 lžíce zakysané smetany (nemusí být)

sůl, pepř, lžička cukru

Suroviny na krutonky:

3 starší rohlíky

1 lžíce másla

Postup:

Cibuli nakrájíme najemno a dáme do hrnce s rozpuštěným máslem a za občasného míchání necháme zesklovatět. Poté přidáme zmražený hrášek a lehce promícháme s cibulkou. Zalijeme vodou (1,2 l), osolíme, opepříme, přidáme cukr a vše vaříme maximálně 5 minut, aby polévka zůstala krásně zelená. Přidáme oba druhy smetany a rozmixujeme dohladka tyčovým mixérem.

Krutony:

Rohlíky nakrájíme na malé kostičky. Do rozpálené pánve vložíme máslo, na kterém osmažíme pečivo dozlatova. Krutony podáváme k polévce.

Dobrou chuť!