

# Karotkový krém s hráškom a restovanou šunkou na masle

## Potrebuje

- - 1 PL olivový olej
- - 2 plátky masla
- - 1/4 ks pór
- - 600 ml voda
- - 4 ks mrkva
- - 3 plátky detská šunka
- - 1 ks petržlen
- - 100 g mrazený hrášok
- - 1 ČL sušený cesnak
- - 1 ČL soľ
- - 1 PL hnedý cukor

## Postup

Do hrnca si dáme olivový olej a plátok masla, počkáme kým sa rozpustí.  
Pridáme na jemno nakrájaný pór a chvíľku restujeme.  
Medzitým si očistíme a na kocky nakrájame mrkvu, ktorú pridáme do základu a poprášime hnedým cukrom.  
Restujeme, kým nám cukor skaramelizuje.  
Pridáme očistený a na kocky nakrájaný petržlen, posypeme trochou soli (v závislosti od veku dieťaťa) a pridáme i sušený cesnak.  
Restujeme spolu 5 minút a podlejeme vodou tak, aby bola zelenina zakrytá a voda 1 cm nad ňou.  
Privedieme k varu a zeleninu varíme 15 minút.  
Zeleninu rozmixujeme ponorným mixérom na jemný krém.  
Pridáme rozmrazený hrášok a varíme ešte ďalších 10 minút na nízkom stupni.  
Polievku odstavíme a pripravíme si restovanú šunku.  
Na panvičke rozpustíme druhý plátok masla a pridáme na malé kúsky nakrájanú detskú šunku.  
Restujeme, kým šunka nezačne krásne chytať krustu.  
Orestovanú šunku pridáme do polievky a premiešame, už nevaríme.  
Servírujeme.

---

Tento recept nám posielala: Anna

náročnosť:

čas: 35 minut

porcie: 4 porcie