

Syrová polievka s hráškom

Potrebuje

- - zemiaky 5 ks
- - cibuľka 1 ks
- - cesnak 1 strúčik
- - hrach mrazený podľa chuti
- - Karička črievko 1 ks
- - Karička trojuholníky 4 ks
- - smotana na šľahanie 180 ml
- - múka hladká 1 polievková lyžica
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - vegeta
- - maslo 1 polievková lyžica

Postup

Na rozpustenom masle opražíme dosklovita nadrobno pokrájanú cibuľku a prelisovaný cesnak, poprášime múkou a opražíme, zaleje studenou vodou, necháme zovrieť, pridáme nadrobno pokrájané očistené zemiaky, hrach a zalejeme vodou. Posolíme, pridáme mleté čierne korenie a varíme domäkka za občasného miešania. Trochu hrášku odložíme nabok na zdobenie. Ostatné rozmixujeme pomocou tyčového mixéra. Pridáme syry, miešame, kým sa nerozpustia a smotanu izbovej teploty, aby sa polievka nezrazila. Ak sa nám zdá polievka málo hustá, pridáme solamyl rozmiešaný vo vode alebo múku. Polievku servírujeme s hráškom, krutónmi a ozdobíme petržlenovou vňaťou. Krutóny som pripravila z kociek nakrájaných zo staršieho chlebička opraženého na panvici potretej olejom, za stáleho miešania. Je to rýchlovka. Je výborná! Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Blažena z Úľan nad Žitavou
náročnosť: nízka
čas: 40
porcie: 4