



Hrachová polévka se slaninou

Ingredience

- 500 g hrách
- 1 kostka MAGGI Hovězí bujón
- 1 lžíce hladká mouka
- 2 lžíce máslo
- 2 plátky uzená slanina
- 1 lžička sladká paprika
- 2 lžičky majoránka
- 2 stroužky česnek
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř

Postup

1. Odměřte 1,5 l vody a uvařte hrách podle návodu na obalu.
2. Na nepřilnavé pánvi nasucho upražte uzenou slaninu.
3. Přidejte máslo a nechte ho rozpustit.
4. Přisypte mouku a míchejte, dokud jíška nezrůžoví.
5. Stáhněte jíšku z ohně a přidejte sladkou papriku.
6. Řídkou a ještě horkou jíšku nalijte do uvařeného hrachu.
7. Přidejte kostku bujónu, sůl, pepř, majoránku, česnek a vařte dalších 20 minut.
8. Polovinu polévky odlijte, rozmixujte dohladka a vraťte zpátky do hrnce. Nechte pár minut bublat a můžete podávat.

55 Méně

Sacharidy	8.94 G
Energie	117.18 kcal
Tuky	7.16 G
Protein	4.36 G

6