



Hrachová polévka

Ingredience

- 750 ml voda
- 1 kostka Maggi Zeleninový bujón
- 200 g světlý hrách
- 1 menší cibule
- 2 stroužky česnek
- 0.5 lžička kmín
- 1 lžička majoránka
- 100 g slanina
- 2 lžíce máslo
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř

Postup

1. Hrách dejte namočit přes noc do vody, aby změknu.
2. V hrnci na másle osmahněte jemně nasekanou cibuli. Až začne zlátnout, přidejte k ní scezený hrách a zalijte ho cca 750 ml vody.
3. Do hrnce přidejte kostku MAGGI Zeleninového bujónu, drcený česnek a kmín. Polévku vařte, dokud hrách zcela nezměkne. Případně přilijte vodu.
4. Polévku dosolte a okořeňte sušenou majoránkou a čerstvě namletým pepřem.
5. Nakonec polévku zahustěte tím, že ji krátce rozmixujete tyčovým mixérem tak, aby se rozmixovala jen část hrachu.
6. Na pánvi orestujte plátky nebo kostičky slaniny a podávejte je spolu s polévkou.

🕒 32 Měně

⊕ 4

Sacharidy	7.15 G
Energie	184.9 kcal
Tuky	15.41 G
Protein	5.06 G