



# polévka -hrachová

Polévka

(vytvořil\*a Pam  
)

| název               | množství (na 1.0 porcí) |                              |
|---------------------|-------------------------|------------------------------|
| Hrách               | 33 gramy                | žlutý, půlený                |
| Mléko               | 17 mililitry            |                              |
| smetana na vaření   | 8.3 mililitry           |                              |
| Mrkev               | 8.3 gramy               |                              |
| Cibule              | 8.3 gramy               |                              |
| Celer bulvový       | 8.3 gramy               | může být část z toho petržel |
| Brambory            | 8.3 gramy               |                              |
| Česnek [palice]     | 0 kusy                  |                              |
| koření - petržel    |                         |                              |
| Koření - pepř černý |                         |                              |
| koření - libeček    |                         |                              |

## návod k přípravě

1. Nakrájet zeleninu na kostky, cibulku na jemno, 1/2 česneku na plátky, zbytek česneku utřít
2. Osmažit cibulku, přidat česnek na plátky, mrkev a celer opéct, zalít vodou
3. Přidat 1/2 hrachu, vařit dokud hrách nezměkne
4. Poté přidat brambory a druhou polovinu hrachu - vařit do změknutí všeho - 1. část hrachu by se měla úplně rozvařit a polévku tak zahustit do krému. 2. část zůstane hrachem.
5. Dochutit solí, pepřem a bylinkami, zalít mlékem a smetanou.
6. Dobrou chuť :)

## úkoly

recept nemá úkoly