



polévka -hrachová

Polévka

(vytvořil*a Pam
)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Hrách	433 gramy	žlutý, půlený
Mléko	217 mililitry	
smetana na vaření	108 mililitry	
Mrkev	108 gramy	
Cibule	108 gramy	
Celer bulvový	108 gramy	může být část z toho petržel
Brambory	108 gramy	
Česnek [palice]	0.2 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