

polévka -hrachová

Polévka

(vytvořil*a Pam
)

| název | množství (na 60.0 porcí) | |
|---------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Hrách | 2 kilogramy | žlutý, půlený |
| Mléko | 1 litry | |
| smetana na vaření | 500 mililitry | |
| Mrkev | 500 gramy | |
| Cibule | 500 gramy | |
| Celer bulvový | 500 gramy | může být část z toho petržel |
| Brambory | 500 gramy | |
| Česnek [palice] | 1 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