

# polévka -hrachová

Polévka

(vytvořil\*a Pam  
)

<b>název</b>	<b>množství (na 60 porcí)</b>	
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