



Hrachová polévka (hrubá)

Polévka

(vytvořil*a Ondřej Havlíček)

název	množství (na 4 porcí)
Sušený půlený hrách	250 gramy
Slanina	100 gramy
Mrkev [kus]	2 kusy
Brambory [kus]	2 kusy
Cibule [kus]	1 kusy
Koření - pepř černý	podle chuti
Česnek [stroužek]	1 stroužek
Majoránka (v čajových lžičkách)	1 čajové lžičky
Sůl	0.5 polévkové lžíce

návod k přípravě

1) Cibuli i česnek oloupejte a nakrájejte najemno. Mrkev očistěte a nakrájejte na centimetrové kostičky, totéž udělejte s bramborami. Hrách přeberte a propláchněte v cedníku. 2) V hrnci rozehejte olej a krátce a prudce na něm opečte mrkev. Jakmile začne místy chytat zlatavé odstíny, přidejte i cibuli s česnekem, velkou špetkou soli, oregáno, případně i čerstvě mletý pepř. Minutu míchejte, až cibule změkne a všechno se rozvoní po celé kuchyni. 3) Základ na polévku zalijte litrem vody, přidejte polovinu hrachu, brambory a přiveďte k varu. Nechte mírně vřít, nezakryté nebo jen napůl zakryté, asi 30 minut. 4) Do polévky přidejte i zbývající hrách a vařte ještě dalších 30-40 minut, dokud všechn hrách v polévce nezměkne. Na závěr polévku znovu dochuťte solí a pepřem.

úkoly

recept nemá úkoly