

Polévka s hrachem a kroupami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Předem namočený hrách uvaříme a rozmixujeme. Cibuli nakrájíme nadrobno a zpěníme na oleji. Přidáme mouku a připravíme jíšku. Vmícháme nadrobno nasekanou petrželku, zalijeme vodou a osolíme. Kroupy uvaříme doměkka, scedíme a přidáme do vroucí polévky, kterou necháme chvíli povařit. Rozkvedláme si žloutek s mlékem a vmícháme do polévky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Kroupy, Krupky** - 32 g
- **Hrách zelený 500 g** - 100 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Žloutek** - 30 g
- **Olej slunečnicový** - 32 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 20 g

