

Hráškový krém

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 10 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájíme si nadrobno cibulku a dáme zpěnit na másle, přidáme hrášek a zalijeme cca 1 l horké vody, přidáme bojón a přivedeme k varu. Vše rozmixujeme ponorným mixérem. Smícháme smetanu s moukou (asi 2 polévkové lžíce) a přilijeme trošku mléka, přidáme do polévky, necháme projít varem, dle chuti dochutíme a můžeme podávat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Zeleninový bujón** - 15 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Hrášek 425 ml** - 424 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 15 g

