

Hrášková polévka s čerstvou mátou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme a osmahneme krátce na másle. Přidáme cca 1l vody. Petržel a bramboru oloupeme, nakrájíme na kostičky dáme vařit. Za 20 minut přidáme celé balení mraženého hrášku, sůl a mletý pepř dle libosti + 1 prolisovaný stroužek česneku. Vaříme 15 minut, a poté vše rozmixujeme tyčovým mixerm. Hrst čerstvé máty nasekáme a vložíme do polévky.

Ingredience

- **Brambory** - 10 g
- **Cibule volná** - 20 g
- **Petržel** - 20 g
- **Máta peprná** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Hrášek 350 g** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 30 g
- **Jedlá sůl** - 2 g

