

Expresní hráškový krém s vejcem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 1

288 kalorií , **0 g** cukrů , **23 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/expresni-hraskovy-krem-s-vejcem>

Příprava

Na másle zpěníme nadrobno nasekanou cibuli, po chvíli přidáme mouku, umícháme cibulovou jíšku, kterou zalijeme vodou, prošleháme a přihodíme kostku zeleninového bujónu. Necháme asi 10 minut provařit. Pak přidáme scezený hrášek, osolíme, opepříme, přidáme vegetu a vaříme 5 minut. Poté polévku rozmixujeme a zjemníme smetanou. Do polévky vklepneme vejce, promícháme a vypneme. Šunku nakrájíme na malé nudličky a opečeme na lžičce oleje. Opečenou šunku přidáme do polévky.

Ingredience

- 1 větší konzerva hrášku
- 1 lžíce másla
- 1 cibule
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 kostka bylinkového bujónu
- sůl
- pepř
- Vegeta
- 100 ml sladké smetany
- 1 vejce
- 100 g šunky
- 1 lžička oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Rychlovka, Rodina, Polévka

