

Hrášková polévka se slaninou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

1902 kalorií , **2 g** cukrů , **166 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/hraskova-polevka-se-slaninou>

Příprava

Cibuli a česnek nakrájíme najemno a opečeme na olivovém oleji. Přidáme hrášek, majoránku, sůl a pepř a zalijeme vodou tak, aby sahala tak 2 cm nad okraj. Vaříme 7 minut. Rozmixujeme a popřípadě přisolíme. Vaříme. Slaninu a toastový chléb nakrájíme na kostičky a restujeme je společně na pánvi dokřupava. Poté odstavíme a zasypeme je strouhaným eidamem. Polévku rozdělíme do talířů, ozdobíme zakysanou smetanou a posypeme směsí slaniny, sýra a chleba.



Tip k receptu

Zakysanou smetanu si necháme den před vařením na kuchyňské lince, aby v době podávání měla pokojovou teplotu a nevychladila tak polévku.



Ingredience

- ✓ 1 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 500 g hrášku
- ✓ 1 lžíce majoránky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 250 g anglické slaniny
- ✓ 2 plátky toastového chleba
- ✓ 100 g eidamu
- ✓ 1 balení zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Polévka