

# Hráškový krém s tyrolskou slaninou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**568** kalorií , **7 g** cukrů , **43 g** tuků , **16 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hraskovy-krem-s-tyrolskou-slaninou>

## Příprava

Vodu přivedeme k varu a dáme do ní na 3 minuty vařit hrášek. Přidáme mléko, smetanu, sůl a pepř. Ve vedlejší kastroli si připravíme jíšku z másla a mouky, poté přidáme naběračku hrachového vývaru a rozmícháme. Pak to celé nalijeme do hrachové polévky. Polévku rozmixujeme a přecedíme přes sítko. Podáváme ozdobené nasucho opečenou slaninou.

## Ingredience

- 400 g hrášku
- 140 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 140 ml polotučného mléka
- 60 g slaniny
- 400 ml vody
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky bílého pepře
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce hladké mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Polévka

