

# Hráškový krém se slaninou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

**1060** kalorií , **0 g** cukrů , **101 g** tuků , **17 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

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

## Příprava

Cibuli nakrájejte najemno a nechejte ji zesklovatět v hrnci na kousku másla. Přidejte na kousky pokrájené oloupané brambory a hrášek a vše orestujte doměkka. Pak směs zalijte vývarem a ponorným mixérem rozmixujte na hladký krém. Na suchou pánev položte plátky libové slaniny a z obou stran ji opečte – vzniknou tak slaninové chipsy, kterými polévku při servírování dozdobíte.

## Ingredience

- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 středně velká cibule
- ✓ 2 brambory
- ✓ 200 g čerstvého nebo mraženého hrášku
- ✓ 150 g plátkové slaniny
- ✓ 6 dcl zeleninového nebo kuřecího vývaru

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Luštěniny, Návštěva, Rodina, Polévka

