

# Krémová hrášková polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**2195** kalorií , **1 g** cukrů , **70 g** tuků , **102 g** bílkovin

**Autor:** linkinkatka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kremova-hraskova-polevka>

## Příprava

Ze 60 g másla a mouky zhotovíme jíšku, zalijeme vývarem a vzniklou bílou polévku povaříme. Očištěný pórek nakrájíme na tenká kolečka a v kastrolu na 20 g másla trochu osmahneme, k němu přidáme scezený zelený hrášek, osolíme, podlijeme trochou vody a asi 4 minuty dusíme. Podušený hrášek s pórkem rozmixujeme, přidáme k bílé polévce, okořeníme trochou muškátovým květem, solí a krátce povaříme.



### Tip k receptu

Polévku můžeme zjemnit žloutkem a ozdobit nakrájenou a na másle osmaženou houskou.



## Ingredience

- ✓ 80 g másla
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 1,5 l drůbežního vývaru
- ✓ 400 g vařeného zeleného nebo konzervovaného hrášku
- ✓ 30 g pórků
- ✓ muškátový květ
- ✓ sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Děti do 5 let, Polévka