

# Krémová polévka ze sterilizovaného hrášku



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**744** kalorií , **11 g** cukrů , **46 g** tuků , **15 g** bílkovin

**Autor:** pavlinf

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kremova-polevka-ze-sterilizovaneho-hrasku>

## Příprava

Z mouky a másla uděláme jíšku. Do jíšky zakvedláme vývar a vaříme 5 min za občasného míchání. Přidáme rozmixovaný nebo prolisovaný hrášek, pepř, polovinu mléka a necháme přejít varem. Přecedíme a vmícháme žloutek smíchaným se zbytkem mléka. Necháme přejít varem a dochutíme polévkovým kořením.

## Ingredience

- 1,5 l vývaru z kostí
- 50 g másla
- 80 g hladké mouky
- špetka pepře
- 1 konzerva hrášku
- 2 dcl polotučného mléka
- 1 žloutek
- troška polévkového koření tekutého

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Rodina, Polévka

