

# Pórkovo-hrášková polévka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**1047** kalorií , **0 g** cukrů , **94 g** tuků , **5 g** bílkovin

**Autor:** Pajunc

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

## Příprava

Na lžici másla opečeme nakrájenou jarní cibulku a pórek. Přidáme oloupané brambory nakrájené na kousky a přihodíme také dvě hrsti mraženého nebo čerstvého hrášku. Zalijeme zeleninovým vývarem, osolíme, opepříme a přivedeme k varu. Po 20 minutách vaření polévku rozmixujeme tyčovým mixérem, strouhneme muškátový oříšek a přilijeme smetanu. Necháme ještě pár minut provařit a podáváme.

### ▣ Tip k receptu

Polévka skvěle chutná s krutony ze staršího pečiva a opečenými na másle. Základ je také dobré ovonět bylinkou - například rozmarýnem.



## Ingredience

- 5 ks jarní cibulky
- 1 ks pórků
- 2 hrsti hrášku
- 2 ks brambor
- 1 balení sladké smetany
- 1 špetka soli
- 1 špetka pepře
- 1 troška muškátového ořechu
- 1 lžíce másla
- 1 l zeleninového vývaru

## Kategorie

Česká, Podzim, Zelenina, Vegetarián, Polévka