

Rychlá hrášková polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

402 kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Ajaja

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

Příprava

Cibuli i anglickou slaninu nakrájíme na kostičky. V rozpáleném oleji nejprve orestujeme slaninu, kterou pak vyndáme a orestujeme cibuli. Poté přidáme konzervu sterilovaného hrášku (tekutinu můžeme ponechat), krátce povaříme a pak rozmixujeme dohladka. Jako poslední vrátíme do polévky slaninu.

▣ Tip k receptu

Kdo chce, může přidat trochu bílého pepře. Solit není třeba - hrášek již je ve slaném nálevu a i anglická slanina je slaná. Rovněž lze místo vody přidat vývar.



Ingredience

- 1 konzerva sterilovaného hrášku
- 10 ml olivového oleje
- 10 dkg anglické slaniny
- 1 cibule
- 400 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Luštěniny, Rychlovka, Rodina, Polévka