

# 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