

Sýrovo - hráškový krém



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 22min
Celkový čas: 52min , Porce: 6

186 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrovo-hraskovy-krem>

Příprava

Uděláme jíšku, zalijeme vodou, přidáme na malé kousky nakrájené očištěné brambory. Přivedeme k varu. Přidáme polévkové koření, sušenou zeleninu - mrkev, pórek, pažitku, petržel, cibuli, sůl a pepř. Po 15 min přidáme 1/2 hrášku Bonduelle z konzervy (hrášek je měkký, ale varem uvolní chuť) a vaříme 5 minut před dokončením přidáme druhou 1/2 hrášku a 100 gr taveného sýru Apetito. Necháme 1 minutu probublávat na rozpuštění sýru. Sýr hezky zjemní chuť.

Tip k receptu

- na zjemnění můžeme přidat 1 lžici smetany. - opéct na másle housičku



Ingredience

- 265 g hrášku BONDUELLE
- 1 1/2 l vody
- 2 - 3 brambory
- 1 lžička polévkového koření - tekuté
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 100 g taveného sýru Apetito
- 1 lžíce sušené zeleniny
- 2 špetky soli
- špetka pepře

Kategorie

Polévka