

Jarní hrášková polévka

balíček mraženého hrášku
trochu oleje
voda
pepř
sůl
česnek
menší cibule
muškátový oříšek
zeleninový bujon

Nadrobno nakrájenou cibulku zesklivatíme na oleji, vsypeme celý balíček mraženého hrášku, zalijeme asi litrem vroucí vody, přidáme bujon. Po 10 minutách varu rozmixujeme ponorným mixérem na strukturu kterou máme rádi, dochutíme solí, pepřem, nastrohaným muškátovým oříškem a prolisovaným česnekem.

Tip: Podáváme s krutony, které usušíme při nižší teplotě v troubě, místo klasicky smažených a nezdravých :-).

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---