

# Hrachová krémová polievka

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Do veľkého hrnca vsypeme celé vrecúško hrachu, zalejeme vodou a varíme domäkka. Potom pridáme najemno osmaženú cibuľu, cesnak, bujón. Povaríme, ponorným mixérom rozmixujeme, ochutíme soľou, čiernym korením, majoránom a pridáme osmažené kúsky párka alebo nakrájanú klobásku.

## Ingrediencie

- **Farmárske klobásky** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Majoránka sušená** - 1 g
- **Hovädzí bujón** - 40 g
- **Hrach žltý** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

