

Krémová hrášková polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na roztopenom RAJO Vegan rastlinnom masle opražíme nadrobno nakrájanú cibuľu s cesnakom (3-4 strúčiky). Pridáme na kúsky nakrájaný zemiak strednej veľkosti a zalejeme 1 litrom horúcej vody. Povaríme asi 15 min., kým zemiak zmäkne. Pridáme hrášok a povaríme na miernom ohni do jeho zmäknutia. Ochutíme nasekanými lístkami mäty, osolíme, okoreníme a prilejeme asi 150 ml RAJO Vegan krému na varenie. Odstavíme a dochutíme limetkovou šťavou. V tanieri polievku dozdobíme lyžicou rastlinného krému, ktorý nám ju krásne dofarbí.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 80 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Mäta pieporná** - 5 g
- **Limetky** - 6 g
- **Mleté čierne korenie** - 1.5 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **RAJO Vegan krém na varenie 15% 250 ml** - 250 g
- **RAJO Vegan alternatíva masla 250 g** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

