



Hrachová polievka

Ingrediencie

- 200 g svetlý hrách
- 1 menšie cibuľa
- 4 strúčiky cesnak
- 1 kocka MAGGI Zeleninový bujón
- 0.5 lyžička rasca
- 1 lyžička majoránka
- 100 g anglická slanina
- 2 lyžice maslo
- 1 štipka soľ
- 1 štipka čierne korenie

Postup

1. Hrach dajte namočiť cez noc do vody, aby zmäkol.
2. V hrnci na masle opražte jemne nasekanú cibuľu. Až začne zlatnúť, pridajte k nej scedený hrách a zalejte ho cca 750 ml vody.
3. Do hrnca pridajte kocku MAGGI Zeleninového bujónu, drvený cesnak a rascu. Polievku varte, kým hrách úplne nezmäkne. Prípadne prilejte vodu.
4. Polievku dosoľte a okoreňte sušenú majoránom a čerstvo namletým korením
5. Nakoniec polievku zahustite tým, že ju krátko rozmixujte tyčovým mixérom tak, aby sa rozmixovala len časť hrachu.
6. Na panvici orestujte plátky alebo kocky slaniny a podávajte ich spolu s polievkou.

		510
		4
sacharidy	8.46 g	
energie	198.56 kcal	
tuky	15.91 g	
proteín	5.35 g	