

## Rýchla hrášková polievka



**Čas prípravy:** 20 minút

**Druh jedla:** Polievky

*Táto polievka zo sterilizovaného hrášku je naozaj superrýchla a deti ju zbožňujú.*

### Suroviny:

1 malý sterilizovaný hrášok

vegeta alebo soľ

drobenka, malé halušky alebo iná drobná závarka do polievky

1 a 1/2 dcl mlieka

1 PL hladkej múky

maslo

maggi, mleté čierne korenie, mletá rasca

### Postup práce:

Do 1 litra vody dám variť scedený hrášok, osolím alebo ovegetím a varím do polomäkka. Vsypem drobenku a varím do mäkka. V mlieku alebo smotane rozmiešam múku a zahustím polievku. Nechám asi minútu povariť. Hotovú polievku ochutím rascou a maggi. Korenie podľa chuti. Omastím kúskom masla. Môžem pridať aj petržlenovú vňať.