

## Mrkvovo - hrášková polievka

**Čas prípravy:** 40 minút

**Druh jedla:** Polievky

*Zeleninové polievky sú súčasťou každej rodinnej kuchárskej knihy. Mrkvovú s hráškom ste už skúšali? Je rýchla a naozaj chutná.*

### Suroviny:

2 - 3 mrkvy  
2 - 3 zemiaky  
malá cibuľka  
čerstvý alebo  
sterilizovaný hrášok  
drobná polievková  
cestovina  
soľ/vegeta, mleté  
čierne korenie, mletá  
rasca  
maslo

### Postup práce:

Cibuľu nakrájam na drobno, mrkvu nastrúham na hrubom strúhadle a zemiaky nakrájam na kočečky. Cibuľu spením na masle, pridám mrkvu a zemiaky a orestujem ich. Osolím a podlejem vodou alebo vývarom. Varím do mäkka. Pred dovarením odoberiem z polievky asi 3 naberačky, prelejem ich do vyššej misky a rozmixujem tyčovým mixérom. Potom zmes vlejem naspäť do polievky a pridám do nej hrášok a drobnú cestovinu, napríklad písmenká. Ak nemám malé cestoviny, dávam aj väčšie, ale v tom prípade ich treba pridať trochu skôr. Polievku nechám ešte chvíľu povariť, kým sa neuvarí cestovina. Hotovú polievku dochutím korením a rascou podľa chuti. Môžem pridať petržlenovú vňať.