

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.