



- ☐ Polévky
- ☐ Těstoviny
- ☐ Ásie
- ☐ Indie
- ☐ Česká klasika
- ☐ Jiné hlavní chody
- ☐ Dezerty

Jarní hrášková

Když na vás začne lézt jaro a za okny začne první zelená, je to jasný signál vrhnout se k plotně a udělat plný hrnec zelené polévky. Je to doslova easy Peasy lemon squeezey a za 30 minut na stole.

- 1000 g hrášku (cca 150 g odložím stranou na závěrečné servírování)
- 3 větší brambory
- 2 vrchovaté lžice LSD
- Lžička soli
- Půl lžičky kala namakaných
- 6 otoček pepřovým mlýnkem
- 50 g másla
- 2 litry vody
- 1 balení vegan smetany na vaření
- Lžice citronové šťávy

Do hrnce vložím kousek másla a opaku na něm hrášek a na kostičky nakrájené brambory, na závěr promíchám s dvěma lžicemi LSD, přidám sůl a kala namaž a zaliji vodou.

Vaříme asi 15 minut, až jsou brambory měkké. Rozmixuji dohladka ponorným mixérem a přidám vodu, je-li třeba.

Přidám zbytek másla, pepř, smetanu a lžici citronové šťávy a ještě krátce vrátím na mírný plamen.

Skvěle si rozumí s řeřichou nebo petrželí, opraženými arašídami a opečenými krutony.

[Newer](#)

2024-01-03

Afterparty ramen polévka s pak choi...