

Hrachová polievka

Suroviny:

hrach suchý

múka

cibuľa

cesnak

mrkva

petržlen

kaleráb

paprika mletá

soľ

Postup:

Suchý hrach umyjeme a dáme variť. Na oleji speníme cibuľu, pridáme postrúhanú zeleninu a dusíme do mäkka. Keď je zelenina mäkká, spojíme ju s uvareným hrachom, zahustíme paprikovou zápražkou (nasucho opražíme múku, pridáme červenú mletú papriku a zalejeme vodou) a varíme ešte 20 minút. Podávame so závärkou.