

Polievka – hráškový krém

voda

mrazený hrášok

cibuľa

pór

ochucovadlo

cukor

citrónová šťava

smotana na varenie

hrachová múka

pečivo

maslo

Postup:

Pór a cibuľu nakrájame, vložíme do hrnca s olejom. Prikryjeme a za občasného miešania udusíme do mäkka. Zalejeme vodou, osolíme, pridáme rozmiešanú hrachovú múku s trochou vody a varíme 10 minút. Pridáme hrášok, povaríme a rozmixujeme dohladka. Dochutíme ochucovadlom, cukrom a citrónovou šťavou. Zjemníme maslom. Podávame s pečivom, ktoré pokrájame na kocky a opražíme na masle.