

# Hrachová polévka s krutony



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 12h 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 12h 50min , Porce: 4

**395** kalorií , **1 g** cukrů , **27 g** tuků , **6 g** bílkovin

**Autor:** linkinkatka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hrachova-polevka-s-krutony>

## Příprava

Hrách si namočíme přes noc a druhý den ho ve stejné vodě uvaříme do měkka. Poté ho pečlivě propasírujeme přes síto nebo rozmixujeme. Polévku ochutíme masoxem, prolisovaným česnekem a přidáme jíšku, kterou jsme si připravili z másla a hladké mouky a nechali ji vystydnout.

Mezitím, co se jíška provaří a polévka získává na hustotě, si na troše oleje osmahneme na kostky nakrájený chleba. Když je polévka hotová, přidáme na ovonění trochu majoránky a servírujeme ji posypanou chlebovými krutony.

## Ingredience

- hrách
- 3 stroužky česneku
- 1-2 kostky Masoxu
- majoránka
- hladká mouka
- máslo
- chléb
- rostlinný olej

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

