

Hráškový krém

- 350 g mrazeného hrášku
- polievková lyžica olivového oleja
- cibuľa
- strúčik cesnaku
- 450 ml kuracieho vývaru
- soľ
- čierne korenie

Postup:

V rajnici na oleji ľahko opražte cibuľu po dobu 3 minút, potom pridajte cesnak a pražte ďalšiu minútu. Potom pridajte kurací vývar a všetko privedte k varu. Pridajte hrášok a nechajte 2 minúty povariť. Potom hrášok rozpučte alebo rozmixujte, osolte a okoreňte.