

Polévka bylinková s hráškem

HN Víkend

Ingredience

- 4 hrsti špenátových listů
- 4 hrsti polníčku
- cibule — 1
- česnek — 3 stroužek
- 2 snítky bazalky
- tymián — 2 snítka
- 1 snítka petržele sladkolisté
- 20 lusků hrášku
- smetana — 0,25 hrnek
- máslo
- Sůl, muškátový květ

Postup

Špenátové listy spaříme horkou vodou a potom na rozeřtém másle rychle osmahneme s česnekem nakrájeným na plátky. Cibuli nakrájíme na kostičky a na másle osmahneme v kastrolu. Přidáme špenátové listy a kuličky hrášku, zalijeme půl litrem horké vody a necháme dusit. Přidáme nasekané bylinky, osolíme, okořeníme trochou muškátového květu. Necháme povařit, trochu zhoustnout a potom přidáme listy polníčku a ještě chvíli dusíme. Nakonec mixujeme do hladka. Přimícháme smetanu, dochutíme.