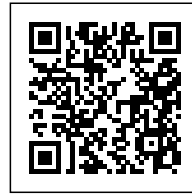




HRÁŠKOVÁ POLIEVKA OD HUGA





Moja obľúbená, rýchla a chutná polievka.



Použiť do nej môžete mladý hrášok priamo so záhrady, ale aj hrášok konzervovaný a pripravíte ju naozaj len za niekoľko minút.

Budete potrebovať:

hrášok

trochu oleja

1 lyžicu hladkej múky

soľ

trochu červenej mletej papriky

petržlenovú vňať

Na halušky:

1 vajíčko, soľ

trochu hrubej múky

trochu vody

Postup:

V hrnci rozpáľte trochu oleja, pridajte lyžicu hladkej múky a rýchlo opražte. Pridajte červenú mletú papriku, zamiešajte a zalejte vodou. Pridajte malú konzervu hrášku alebo čerstvý hrášok, osolte a varte 5-10 minút, viac nie aby sa hrášok nerozvaril.

V miske si zarobte cesto na halušky s 1 vajíčka, trochu hrubej múky, soli a trošku vody. Kvalitne zamiešajte. Cesto musí byť trochu tuhšie, nesmie sa liať. Naberajte cesto na veľkú lyžicu a malou lyžicou púšťajte do polievky halušky.

Povarte ešte chvíľu. Ak halušky plávajú na povrchu, sú uvarené. Ak je potrebné dochuťte soľou a kvapkou Magi.

HOTOVO!

Podávajte posypané petržlenovou vňaťou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

