



Hrachová polievka zo žltého hrachu

Na hrachovú polievku zo žltého poleného hrachu budete potrebovať (4 porcie):

- 1 menšiu cibuľu**
- 1 mrkvu**
- 2 zemiaky**
- 1 menšiu hrst' na kocky nasekanej slaniny**
- 250 g žltého poleného hrachu**
- 1,5 l údeného vývaru (prípadne čistej vody)**
- pár bobkových listov**
- nové korenie**
- lyžičku mletej rasce**
- strúčik cesnaku**
- lyžicu majoránky**
- 2 ks na kolieska nakrájaných spišských párkov (prípadne podľa vlastnej preferencie)**
- lyžicu bravčovej masti**
- čerstvo mleté čierne korenie a soľ**

A takto na to:

Na masť dobre orestujte na drobno nakrájanú cibuľu spolu s mrkvou, slaninou a párkami, pridajte mletú rascu, cesnak, hrach, nové korenie a čerstvo mletý čierny peper. Dobre premiešajte a podlejte asi tretinou vývaru. Vývar je prirodzene slaný, do polievky teda nemusíte pridávať soľ. Varte na miernou plameni za občasného premiešania prikryté pokrievkou asi pol hodiny.

Po tridsiatich minútach varenia prichádzajú na rad aj na kocky nakrájané a v studenej vode dobre premyté zemiaky. Varte ďalšiu polhodinu. Hrach by sa mal po tomto čase rozpadávať a zemiaky by mali byť mäkké. Polievku potom doplňte o zvyšný vývar, finálne dochuťte soľou a korením. Po odstavení polievky do nej pridajte majorán, dobre premiešajte a pod pokrievkou ju nechajte oddychovať aspoň 15 minút. Polievku môžete podávať ľubovoľne dozdobenú. My sme zvolili dochrumkava orestovanú cibuľu. Podávajte s chlebom alebo dobrým rožkom.