

# Hrášková polievka s mäťou a šunkou

Úžasná farebná, chutná, rýchla a lacná polievka. Môžete ju pripraviť z mrazeného aj čerstvého hrášku. Dôležité je poriadne ju rozmixovať. Ja som ju rozmixoval vo veľkom mixéri ale môžete použiť aj výkonný tyčový mixér. Dobrú chuť :)

## 4 porcie

*600 g mrazeného hrášku*

*mäta*

*Mecom Zlatá dusená šunka*

*1 menšia cibuľa*

*1 strúčik cesnaku*

*1 zemiak*

*1 liter zeleninového vývaru*

*muškátový oriešok*

*korenie, soľ*

*olivový olej*

*kyslá smotana*



V hrnci na oleji opražíme nakrájanú cibuľu s nasekaným cesnakom. Zalejeme vývarom, pridáme nakrájaný zemiak, mrazený hrášok a 10 lístkov mäty. Varíme, pokým zemiak zmäkne

Polievku rozmixujeme a dochutíme muškátovým orieškom, korením a soľou.

Podávame s kyslou smotanou a na kocky nakrájanou šunkou.