Hráškový krém s krutóny

Ingredience na 10 porcí

KRÉM

repkový olej – 10 g
cibuľa lúpaná – 100 g
cesnak lúpaný – 8 g
mrkva – 40 g
zemiaky (var. typ B) – 150 g
hrášok mrazený – 450 g
sol – 4 g
zeleninový vývar – 750 g
korenie mleté – 0.1 g
krém na varenie sójový – 100 g

KRUTONY

toast celozrnný – 200 g
repkový olej – 5 g

NAVRCH

petržlen čerstvý – 7 g

Hráškový krém

Cibuli nakrájíme na kostky, orestujeme. Po chvíli přidáme česnek, mrkev a brambory na kousky a chvíli ještě restujeme. Osolíme a opepříme, zalijeme zeleninovým vývarem a necháme vařit, dokud nebudou mrkev a brambory měkké. Přidáme rozmražený hrášek a ještě 5 minut povaříme. Přidáme část sójového krému a v blenderu rozmixujeme do konzistence krému.

Krutóny

Toastový chléb nakrájíme na kostky, dáme na plech, zakápneme olejem, vložíe do vyhřáté trouby na 180 °C a necháme je zezlátnout.

Servírujeme

Hráškový krém ozdobíme zbylým sójovým krémem, přidáme čerstvou petrželku a upečené krutony.

Tip

Hráškový krém můžeme odzobit nerozmixovaným hráškem nebo čerstvými hráškovými výhonky.