

## Hrachová s mátou a jogurtem

Suroviny:	2 cibule, olej
	300g brambor
	2 stroužky česneku
	2,5cm zázvoru
	mletý koriandr
	mletý kmín
	1 lžice hladké mouky
	500g hrášku
	zeleninový vývar
	2 lžice nakrájené máty
	sůl, pepř
	1,5 bílého jogurtu
	majoránka
	máslo

### Postup:

V hrnci rozežřejeme olej, nakrájenou cibuli, osmažíme, přidáme nakrájené brambory, smažíme, přidáme česnek, zázvor, koriandr, kmín a mouku, 1 minutu smažíme. Přidáme vývar, předem namočený hrášek a vaříme. Když je hrách změkklý, vše rozmixujeme, přidáme sůl, pepř, majoránku, podle potřeby česnek. Nakonec přidáme jogurt a mátou, vše provaříme. Zjemníme troškou másla.

Poznámka: polévku můžeme servírovat s opraženými krutony

