



šoulet

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Fons Beníšky)

název	množství (na 1.0 porcí)
Sekaná	69 gramy
Hrách	56 gramy
Kroupy	42 gramy
Cibule	28 gramy
Sádlo	6.9 gramy
Česnek [palice]	0.1 kusy
Koření - majoránka, sušená	hodně

návod k přípravě

Král krkonošských chalup. Neskonanou lahodnost této směsi obyčejných věcí dodává magická ingredience - domácí vyškvařené sádlo.

Zvlášť uvařte předem namočený hrách, zvlášť kroupy. Pro plnou chalupu lidí stačilo kilo hrachu a necelé kilo krup. Na větším než malém množství sádla osmahněte cibulku. Anebo také kostky uzeného či slaniny. Všechno to promíchejte spolu s pytlím majoránky a kvanty lisovaného česneku. Rovnoměrně rozvrstvěte v pekáči, navrch přidejte pro jistotu několik lžic sádla. Pokud by vám směs připadala už dost mastná, přidejte také několik lžic sádla; v takovém případě ale smíte použít menší lžíci. Horká trouba si poradí se zbytkem procesu. Pečte do lehce křupavého povrchu..

úkoly

název	popis	dnů před vařením
namočit hrách	namočit 2 kg hrachu do dostatečného množství vody	1