šoulet

Hlavní jídlo (vytvořil*a Fons Beníšky)

název	množství (na 36 porcí)	
Sekaná	2.5 kilogramy	
Hrách	2 kilogramy	
Kroupy	1.5 kilogramy	
Cibule	1 kilogramy	
Sádlo	250 gramy	
Česnek [palice]	2 kusy	
Koření - majoránka, sušená		hodně

návod k přípravě

Král krkonošských chalup. Neskonalou 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 pytlem 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