



Hrachová kaše

Hlavní jídlo

(vytvořil*a 3. středisko Zlín - Čmoud)

název	množství (na 4 porcí)
Hrách	500 gramy
Párky	8 kusy
Cibule [kus]	2 kusy
Chléb [bochník]	0.4 kusy
Voda	
Koření - pepř černý	
Koření - majoránka, sušená	
Česnek [stroužek]	2 stroužek
Sůl	

návod k přípravě

Večer předem zalijte všechny hrách v hrnci vodou a osolte, tak aby hladina byla alespoň 2 palce nad hrachem a nechte do druhého dne odmočit

Namočený hrách přiveďte k mírnému varu a pomalým tempem vařte asi 45 minut do změknutí. Občas na hrách mrkněte, pokud by chyběla voda, tak ji doplňte. Hrách se musí po uvaření zcela rozpadat. Uvařený hrách můžete rozmačkat na kaši třeba mačkačem na brambory, ale není to nutné. Dochutit můžeme prolisovaným česnekem, pepřem a majoránkou podle chuti.

Cibule oloupejte, podélně rozkrojte a nakrájejte na stejně silné tenké plátky. V pánvi rozehejte olej. Přidejte cibuli, osolte a pomalým tempem orestujte do tmavě zlaté barvy.

Podáváme s chlebem a uvařeným párkem.

úkoly

název	popis	dnů před vařením
Namočit hrách		1