



## Hrachová kaše s uzeným masem

### Ingredience

loupaný hrách: **150 g**  
uzené maso: **150 g**  
česnek - stroužky: **1 ks**  
cibule: **1 ks**  
30g máslo: **4**  
hladká mouka: **1 PL**  
sůl  
pepř  
majoránka

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Cibuli nakrájíme na jemno a na rozpáleném másle osmahneme dozlatova. Česnek utřeme se solí. Hrách důkladně propláchneme pod tekoucí horkou vodou a...**

## Hrachová kaše s uzeným masem - recept

Cibuli nakrájíme na jemno a na rozpáleném másle osmahneme dozlatova. Česnek utřeme se solí. Hrách důkladně propláchneme pod tekoucí horkou vodou a dáme vařit. Až bude hrách zcela uvařený, rozmixujeme jej na hladkou kaši, případně dle potřeby naředíme vodou a zahustíme moukou a zlehka

znovu provaříme. Dochutíme česnekem, pepřem, solí i majoránkou a přidáme osmaženou cibuli. Dva plátky uzeného masa opečeme z obou stran a podáváme s hrachovou kaší.

**Hrachová kaše s uzeným masem** se může podávat s čerstvým chlebem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí