



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 19. 06. 2012

Hrachová kaše

Přebraný a opraný hrách namočíme přes noc do vody, aby nabobtnal a trochu změknl. Na másle osmahneme 1 cibuli nakrájenou nadrobno, přidáme hrách i s...

Hrachová kaše - postup přípravy

Přebraný a opraný hrách namočíme přes noc do vody, aby nabobtnal a trochu změknl. Na másle osmahneme 1 cibuli nakrájenou nadrobno, přidáme hrách i s vodou, ve které byl namočený, a zalijeme trochou zeleninového vývaru. Chceme-li eliminovat nadýmavé účinky hrachu, nahradíme veškerou vodu vývarem. Zakryté pokličkou vaříme hrách do měkka a poté rozmixujeme nebo prolisujeme přes síto.

Ve větším hrnci rozežřejeme máslo, zaprášíme hladkou moukou a mícháme, dokud máslo nepřestane bublat (přibližně půl minuty). K takto připravené jíšce přidáme rozmixovanou hrachovou kaši. Podle toho, jak chceme kaši hustou, přidáme ještě zeleninový vývar (část můžeme nahradit mlékem pro zjemnění chuti). Osolíme, opepříme a podusíme, na závěr dochutíme majoránkou.

Hrachová kaše se podává jako hlavní jídlo posypaná osmaženou cibulkou, s vejcem natvrdo a kyselou okurkou.