

Pučálka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- rostlinný olej 4 lžíce
- hrách 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hrách přebereme, propláchneme, dáme do větší ploché nádoby a zalijeme vlažnou vodou. Uložíme na teplé místo a necháme 1 až 2 dny naklíčit.

Vodu slijeme a hrách už zalijeme pouze do poloviny. Třetí den obvykle vyraší klíčky. Potom naklíčený hrách scedíme, necháme na sítu okapat a na rozehřátém oleji krátce opražíme.

Pučálku ihned osolíme a opepříme a podáváme jako přílohu.

Labužníci si ji mastili rozpuštěným škvarkovým sádlem, to by pak již nebyl vegetariánský pokrm.