Šoulet

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Hrách 250 g
- Kroupy 200 g
- Sůl 1 špetka
- Tuk na vymazání 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Olej 4 lžíce
- Majoránka 1 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrách pořádně propláchneme vodou a necháme ho namočený tak 4-5 hodin. Vodu slijeme a v opět jej zalijeme studenou vodou a uvaříme doměkka a scedíme.
Krouby také pořádně propláchneme, vlijeme k nim větší množství studené vody, kterou osolíme a uvaříme doměkka. Kroupy během vaření občas promícháme, aby se nepřichycovaly. Uvařené kroupy

scedíme, zchladíme studenou vodou a necháme okapat.
Mezitím oloupeme česnek a cibuli. Cibuli nakrájíme nadrobno a česnek prolisujeme.
Rozpálíme olej a na něj osmahneme cibuli.
Kroupy promícháme s hrachem, přidáme prolisovaný česnek, osolíme, opepříme, přidáme majoránku a část osmažené cibulky.
Připravíme si pekáč, který vymažeme tukem, vlijeme směs, kterou rozetřeme po celém pekáči.
Zakápneme zbylým olejem s osmaženou cibulkou a zapečeme v troubě předehřáté na 190°C.

Do šouletu můžeme zapéct maso nebo jej můžeme podávat samotný.