

Hrachová kaše II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hrách 500 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Celozrnná mouka 1 lžíce
- Mléko 125 ml
- Česnek 2 stroužek
- Majoránka 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrách namočíme přes noc do studené vody a pak ho uvaříme ve vodě, ve které byl namočen. Na oleji zpěníme trochu mouky, zalijeme mlékem, povaříme, vmícháme prolisovaný česnek, ochutíme majoránkou a ještě chvíli povaříme. A směs rozštouháme šťouchadlem na brambory. Podáváme s vejcem, okurkou a celozrnným pečivem.