Zapékaná hrachová kaše

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Žlutý hrach 300 g
- Sůl 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Olej 3 lžíce
- Mletý černý pepř 2 špetka
- Květák 200 g
- Mrkev 2 ks
- Cuketa 1 ks
- Mletý kmín 1 lžička
- Pikantní klobásky 4 ks
- Sekaná pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Již předem namočený hrách uvařte doměkka. Těsně před koncem vaření ho osolte.

Cibuli s česnekem oloupejte. Cibuli nakrájejte nadrobno, česnek prolisujte. V kastrolu rozehřejte olej

a orestujte na něm cibuli s česnekem. Přidejte scezený hrách a osmahněte ho. Podlijte ho trochou vody, odstavte a rozmixujte. Kaši dochuťte solí a pepřem a rozdělte tukem do vymazaných a strouhankou vysypaných zapékacích misek na kaši.

Navrch každé porce položte na kolečka pokrájenou klobásku. Misky vložte do trouby a kaši zapékejte v troubě předehřáté na 200°C asi 20 minut. Před podáváním ozdobte jednotlivé porce najemno nasekanou pažitkou.