

Hrachové pokušení

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hrách 500 g
- sádlo 50 g
- okurka kyselá 8 ks
- kapie nakládaná 1 ks
- nožiček klobásy 8 ks
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrách přes noc namočíme do studené vody a druhý den ho uvaříme. Pokud je třeba, vodu dolijeme, aby byl hrách zakrytý. Vaříme do změknutí asi hodinu. Při dovařování ho osolíme.

Uvařený hrách slijeme a rozdělíme na talíře. Hustě posypeme cibulkou, kterou jsme předtím nakrájeli na kostičky a osmažili dozlatova. Přidáme opečenou klobásu nebo uzené. Hrachové pokušení podáváme s okurkou a kapií.