

Sušený hrášek

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- hrášek 500 g
- voda 500 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

- Mladý loupaný hrášek roztřídíme podle velikosti, 5 minut ho povaříme ve vodě
2. Hrášek zcedíme, ochladíme studenou vodou a necháme důkladně okapat
 3. Sušíme v jedné vrstvě při teplotě 60-70 °C
 4. Usušený hrášek uchováme nejlépe v umělohmotné dóze.

Doporučení:

Takto usušený hrášek můžeme použít do polévek a omáček.