

Hrachová kaše s uzeným tofu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- uzené tofu 2 balení
- loupaný žlutý hrach 3 hrnek
- větší brambory 5 ks
- celozrnná mouka 3 lžíce
- máslo 1 lžíce
- česnek 4 stroužek
- bobkový list 3 ks
- majoránka 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Alespoň 6 hodin předem namočený hrach dáme vařit do hrnce s osolenou vodou a bobkovým listem. Mezitím si očistíme brambory a nakrájíme je na drobné kostičky. Po deseti minutách vaření je přidáme k hrachu.

Na pánvi si rozpustíme máslo a přidáme do něj celozrnnou mouku. Jakmile jíška ztmavne, přidáme ji

do hrnce. Přidáme nastrohaný česnek, sůl, pepř a majoránku.

Jakmile je voda vyvařená, odstavíme kaši z plotny, vyjmeme bobkový list a z poloviny ji rozmixujeme ponorným mixérem. Za stálého míchání ještě pět minut povaříme.

Tofu si nakrájíme na plátky a zlehka opečeme na teflonové pánvi. Podáváme jej s kaší s nakládanými okurkami. Ke kaši si můžeš udělat i volské oko nebo kvalitní párky. Kdo má rád, může ke kaši přikusovat chleba.