

Šoulet

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- hrách 250 g
- česnek 1 ks
- slanina anglická 60 g
- kroupy 200 g
- cibule 3 ks
- olej 1 ks
- majoránka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Hrách zalijeme studenou vodou a přes noc namočíme. Druhý den vaříme doměkka. Uvaříme kroupy. Když jsou hotové, propláchneme je a smícháme s hrachem. Přimícháme česnek, osmahnutou cibuli a slaninu. Ochutíme majoránkou, solí a pepřem. Směs zapečeme. Šoulet podáváme s masem nebo jen s kyselou okurkou.