

Pučálka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hrášek zelený 150 g
- hrášek žlutý 150 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej 2 lžíce
- slanina anglická 100 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrách nasypeme do síta a pod tekoucí vodou propláchneme. Rozložíme na tácek do jedné vrstvy, zalijeme teplou vodou tak, aby byl do poloviny namočený, a necháme v teple klíčit minimálně 24 hodin (lépe 2 dny).

Naklíčený hrách osolíme, opepříme čerstvě mletým pepřem a zprudka opečeme na rozpáleném oleji. Hrách pražíme jen chvilku, asi 3–4 minuty, aby neztvrdl a byl hezky křupavý.

Nakonec na zbylém oleji opečeme kousky slaniny, které klademe na hrách.

Tento pokrm můžeme jíst jako přílohu např. k pečenému masu nebo k rybě. Dá se však podávat i jako hlavní jídlo.

Poznámka:

Nic nezkazíš, když pučálku nahoře posypeš dozlatova osmahnutou cibulí.