

Holandská hrachová kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hrách 400 g
- Vepřové kotlety 500 g
- Pórek 1 ks
- Brambory 4 ks
- Cibule 1 ks
- Uzená slanina 200 g
- Mrkev 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř celý 1 ks
- Celer 100 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Půlený hrách pořádně propláchneme a namočíme si jej předem na několik hodin do studené vody. Pak ho v téže vodě dáme vařit. Nejdříve vaříme bez pokličky a vzniklou pěnu odebereme naběračkou. Po 10 min přikryjeme a vaříme dalších 15 min. Pak do hrnce přidáme kotletu s kostí a slaninu. Až maso změkne, vyndáme ho a vložíme do hrnce očištěný a nakrájený pórek, mrkev, brambory, cibuli a celer. Vaříme, dokud hrách a zelenina nejsou měkké a nevznikne hustá kaše. V případě potřeby musíme kaši v poslední fázi míchat, aby se nepřipálila, nebo naředit vodou. Nakonec

kaši dochutíme solí, pepřem a prolisovaným česnekem a vložíme do ní pokrájené maso z kotlety.