

Šoulet

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hrách 200 g
- Kroupy 150 g
- Sádlo 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Zázvor 1 ks
- **Na vymaštění pekáče**
- Sádlo 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Opraný, přebraný a den předem namočený hrách uvaříme doměkka. Smícháme ho s uvařenými kroupami, osolíme, opepříme, přidáme zázvor, rozetřený česnek a na sádle zpěněnou cibuli. Směs dobře promícháme a poklademe ji do sádlem vymaštěného pekáče. V předem vyhřáté troubě zapečeme. Podávat můžeme s uzeninou a zeleninovým salátem.