

Grilovaný hrášek

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- drcený kmín 1 ks
- olivový olej 1 ks
- koření na grilovanou zeleninu □ 0.5 hrst
- mražený hrášek 1 balíček

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Plech vymažeme olivovým olejem.

Vsypeme mražený hrášek, "roztáhneme" po plechu a bohatě posypeme kořením na grilovanou zeleninu, přidáme trochu drceného kmínu.

Troubu predehřejeme na 180 °C a zapneme funkci gril. Hrášek máme do 20 minut hotový - dozlatova zapečený, měkký, přitom křupavý.

Grilovaný hrášek podáváme jako přílohu třeba k masovým pokrmům, dobře doplní i bramborovou kaši. Je dobrý teplý i studený.