

Dušený hrášek s omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- zeleninový bujón 1 kostka
- větší cibule 1.5 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- mražený nebo čerstvý hrášek 500 g
- **omáčka**
- zakysaná smetana 1 kelímek
- sůl 1 ks
- provensálské koření 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. V hrnci si rozpustíme máslo a krátce cibuli osmahneme.

Přidáme hrášek a podlijeme vodou. Doplníme kostkou bujónu a necháme dusit. Přichutíme solí, pepřem, můžeme přidat koření dle vlastní chuti. Dusíme, dokud hrášek není dost měkký.

Mezitím si připravíme omáčku ze zakysané smetany, soli a provensálského koření, kterou dobře vymícháme.

Takto podušený hrášek slijeme, necháme vychladit a podáváme jako přílohu k masitým i zeleninovým pokrmům.

Na talíři můžeme dušený hrášek budto ozdobit ochucenou zakysanou smetanou, nebo ji ještě před podáváním k hrášku přimíchat.