

Hrachová kaše

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žlutý loupaný hrách 400 g
- Zeleninový bujón 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olej 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl, majoránka, sautejka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrách propláchneme teplou vodou. Dáme do hrnce, zalijeme vodou a vaříme do změknutí. Na oleji osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme lžíci hladké mouky a uděláme cibulovou jíšku.

Uvařený hrách prolisujeme nebo nasekáme tyčovým mixérem dohladka. Přidáme vodu, cibulovou jíšku, bujón, lisovaný česnek, sautejku (zmírní nadýmání) a podle chuti dosolíme. Chvilku povaříme a nakonec přidáme majoránku. Podáváme s osmaženou cibulkou, uzeným masem nebo uzeninou a okurkou.