

Klasická hrachová kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hrách 1 ks
- Voda 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Masox 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hrách si předem na noc namočíme ve vodě, po té v téže vodě dáme vařit dokud hrách trochu nezměkne.

Rozmixujeme na kaši, přidáme sůl, masox, pepř, trošku majoránky a česnek.

Já osobně nezahušťuji mám to samo o sobě husté ale kdo chce hustší tak já bych doporučila nastrohaný syrový brambor.

Hotovou kaši posypeme do zlatova opečenou cibulkou a jako přílohu párek.