

Hrachová kaša

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Hrach prepláchneme vlažnou vodou, zalejeme studenou vodou a necháme približne 3 hodiny máčať. Pripravený hrach uvaríme v tej istej vode domäkka. Uvarený hrach scedíme a zomelieme alebo rozmixujeme. Osolíme, okoreníme, pridáme majorán a prelisovaný cesnak so soľou. Hrachovú kašu rozmiešame, a ak treba, rozriedime horúcou vodou alebo vývarom. Podávame s osmaženou cibuľkou na oleji.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Majoránka sušená** - 4 g
- **Hrach žltý** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

