

Letná nátierka z Hrašky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hraškové maslo: Hrašku krátko orestujeme na oleji, miešame dohľadka, kým nie sú žiadne hrčky. Zalejeme horúcou vodou a bujónom, osolíme a za stáleho miešania privedieme do varu. Potom oheň stlmíme a pozvoľna varíme 20 minút pod pokrievkou. Občas premiešame a skontrolujeme, či sa Hraška nepripaľuje. Hraška je dobre uvarená, keď má lahodnú chuť a nie je cítiť po hrachu. Necháme vychladnúť. Po vychladnutí vyšľaháme na hladký krém. Ochutenie nátierky: Paradajku, papriku, cibuľu, pažítku nakrájame najemno a spolu s horčicou vmiešame do vyšľahaného hraškového masla. Podľa potreby dosolíme.

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná 450 g** - 20 g
- **Hraška na zahusťovanie 250 g** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 35 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Pažítka** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Olej slnečnicový** - 45 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

