

Hráškový krém z Hrašky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji orestujeme dozlatova drobně nakrájenou cibuli. Přidáme Mahá koření, 1/2 třeného česneku a vše krátce orestujeme.

Přidáme Hrašku a mícháme dohladka, až nejsou žádné žmolky. Zalijeme horkou vodou (vývarem), osolíme a za stálého míchání přivedeme k varu.

Pak oheň ztlumíme a zvolna vaříme 20 minut pod pokličkou. Hraška je dobře uvařená, když má lahodnou chuť a není cítit po hrachu.

Ke konci varu přidáme majoránku a 2/2 třeného česneku. Dle potřeby osolíme.

Jako vložku vkládáme na kostičky nakrájenou a osmaženou housku nebo chléb.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 15 g
- **Hraška na zahušťování 250 g** - 40 g
- **Mahá koření 100 g** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

