

# Hrachová kaše

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 60 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Hrách propláchneme vlažnou vodou a zalijeme studenou vodou a necháme přibližně 3 hodiny máčet. Připravený hrách uvaříme v téže vodě doměkka. Uvařený hrách scedíme a umeleme nebo rozmixujeme. Osolíme, opepříme, přidáme majoránku a utřený česnek se solí. Hrachovou kaši rozmícháme a je-li potřeba, rozředíme horkou vodou nebo vývarem. Podáváme s osmaženou cibulkou na oleji.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Hrách žlutý loupaný celý 5 kg** - 200 g
- **Majoránka 7 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej řepkový** - 20 g

