

# Hrachový nákyp



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 4h 40min , Čas vaření: 1h 30min

Celkový čas: 6h 10min , Porce: **6**

**2340** kalorií , **0 g** cukrů , **59 g** tuků , **138 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hrachovy-nakyp>

## Příprava

Hrách na několik hodin namočíme do vody - do hrnce nasypeme hrách a zalijeme studenou vodou cca 2 cm nad hladinu hrachu. Potom ho uvaříme doměkka. Necháme ho okapat a rozmixujeme. Dáme do mísy a přidáme máslo, vejce, sůl a pepř. Vše pořádně promícháme. Směs z mísy vyklopíme do vymazané nákykové formy. Pevně ji přikryjeme a vaříme v páře asi 1 hodinu. - Formu postavíme na pařák do hrnce.

### ▣ **Tip k receptu**

Výborné k uzenině.



## Ingredience

- 500 g loupaného a púleného hrachu
- 3 lžíce másla
- 3 vejce
- špetka soli
- troška pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Luštěniny, Klasika, Rodina, Hlavní chod