

Uzené s hrachovou kaší



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1903 kalorií , **0 g** cukrů , **103 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/uzene-s-hrachovou-kasi>

Příprava

Hrách opláchneme, zalijeme vodou a necháme několik hodin odstát, nebo i přes noc. Druhý den ho uvaříme úplně doměkka a ponorným mixérem rozmixujeme na hladkou kaši. Z mouky, oleje a soli připravíme světlou zápražku, kterou zalijeme mlékem a uvaříme. Kaši přidáme do hrachu, důkladně promícháme, dochutíme a podáváme s plátky uzeného masa. Vhodnou přílohou je čerstvý chléb, vařená vejce, křen a zelenina.

Tip k receptu

Podle chuti se může přidat i prolisovaný česnek.

Ingredience

- 250 - 300 g sušeného púleného hrachu
- trochu soli
- špetka pepře
- asi 1 dcl rostlinného oleje
- 2-3 lžíce hladké mouky
- 1 hrneček mléka
- 8 plátků uzeného masa

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Klasika, Rodina, Hlavní chod

