

HRACHOVÁ KAŠE PÁĚSNÁ RECEPT

Ětrtek, 27 Ěnor 2020

Hrachov kašje je tradiĥn staroesk 1/2 pokrm, kter patřil k rychlm a levnm jídlům, na n 3/4 ovjem na; předkové nedali dopustit. D se připraví jak ze zeleného, tak ze žlutého hrachu a hodí se k ní- zejména uzen prek, vejce nebo kysel okurka. Celkov všim vaen zabere sotva hodinku a z následujícího množství- budete dvě a  tři porce kašje. Rozhodn ne v-c. Budete-li m-t v-ce strvn-k, rozhodn musí-te přidat surovin.

Suroviny

250 g loupanho plenho hrachu 2 a 1/2 l-ce sidla nebo rostlinného oleje 1 lka hladk mouky 1 cibule 200 zeleninového nebo masového vývaru velkpetka soli 2 stroužky česneku 1/2 lky suen majorink

Postup

- Cibuli oloupejte, jednu polovinu nakrjete na půlměsíčky, druhou nahrubo. Ěst, kterou jste nakrjeli na půlměsíčky, nasypete do maličkého kastrlku, přidejte dvě l-ce sidla a nechte pomaličku pobublvat celou dobu, než připraví-te hrachovou kašji. Cibule postupn změkne a ke konci se začne barvit neodolateln dozlatova.
- Hrách peberte a zbavte ho vjech nečistot a pms-, kter v něm nemají- co dělat. Propláchněte na cedn-ku, vsypte do hrnce, osolte maličkou špetkou soli, zalijte 500 ml studen vody a zvolna nezakryt přiveďte k varu.
- Jakmile hrách m-n víme, l-c- seberte tvom-c- se pnu. Hrách zakryjte a opravdu zvolna vate 45 minut; přičemž po 30 minutách k němu přisypte zbývající- sl a letmo ho promíchejte.
- V polovině doby, co hrách va-te, si v daljm kastrlku rozete zbývající- p l-ci sidla a nechte na něm zmknout nahrubo nakrájenou polovinu cibule. Když je cibule mkk, zasypte ji moukou a ještě asi minutu míchejte, mouka krátce zpn-, načež pěnění opadne. Poté přilijte vývar, dkladn rozmíchejte a nechte téměř neznateln pobublvat po cel zbytek doby, než se dovam- hrách. Občas jemn promíchejte, aby se mouka nepipalovala. Teď už tedy mějte obsazen tři kastrlky, vjechny si bublaj- jen zvolna, a vy s nimi v podstatě nemáte dnou práci.
- Jakmile se hrách a zahutn vývar dovam-, smíchejte obojí- dohromady. Přidejte prolisovan česnek, majorinku, dkladn promíchejte a nechte ještě minutu vařit, aby se zmírnila palčivost česneku. Nakonec vje protete přes cedn-k, nejlíp to jde vařečkou, obrácenou stranou l-ce nebo obrácenou stranou mal naběračky.
- Kašji znovu ohte, protože pas-rovnm vychladne. Na talíři přelijte pomalu opeenou cibulkou a doprovote napklad szenm vejcem, chlebem a kyselou okurkou.

FLORENTÝNA