

# HRACHOVÁ KAŠE PÁĚSNÁ RECEPT

ĀĚtrtek, 27 Ānor 2020

HrachovĀ kašje je tradiĀnĀ- staroĀeskĀ 1/2 pokrm, kterĀ 1/2 patĀ™il k rychlĀ 1/2m a levnĀ 1/2m jĀ-dlĀ™m, na nĀ 3/4 ovĀjem naĀ; pĀ™edkovĀĉ nedali dopustit. DĀ; se pĀ™ipravĀ jak ze zelenĀho, tak ze ĀlutĀho hrachu a hodĀ- se k nĀ- zejmĀna uzen pĀ;rek, vejce nebo kyselĀ; okurka. CelkovĀ vĀjm vaĀ™enĀ- zabere sotva hodinku a z nĀ; sledujĀ-cĀ-ho mnoĀ 3/4stvĀ- budete dvĀ; a 3/4 tĀ™i porce kašje. RozhodnĀ; ne vĀ-c. Budete-li mĀ-t vĀ-ce strĀ;vnĀ-kĀ™, rozhodnĀ; musĀ-te pĀ™idat surovin.

## Suroviny

250 g loupanĀho pĀ™lenĀho hrachu 2 a 1/2 l Ā 3/4-cce sĀ;dla nebo rostlinnĀho oleje 1 l Ā 3/4 iĀka hladkĀ mouky 1 cibule 200 zeleninovĀho nebo masovĀho vĀ 1/2 varu velkĀ; Ā;petka soli 2 strouĀ 3/4 ky Āesneku 1/2 l Ā 3/4 iĀky suĀ;jenĀ majorĀjnk

## Postup

- Cibuli oloupejte, jednu polovinu nakrĀjje na pĀ™l mĀ; sĀ-Āky, druhou nahrubo. ĀĚĀ;st, kterou jste nakrĀjje na pĀ™l mĀ; sĀ-Āky, nasype do maliĀkĀho kastrĀlku, pĀ™idejte dvĀ; l Ā 3/4-cce sĀ;dla a nechte pomaliĀku pobublĀvat celou dobu, neĀ 3/4 pĀ™ipravĀ-te hrachovou kašji. Cibule postupnĀ; zmĀkne a ke konci se zaĀne barvit neodolatelnĀ; dozlatova.
- HrĀjch pĀ™eberte a zbavte ho vĀ;ech neĀistot a pĀ™mĀ; sĀ-, kterĀĉ v nĀm nemĀ; co dĀ;lat. ProplĀchnĀ;te na cednĀku, vsypte do hrnce, osolte maliĀkou Ā;petkou soli, zalijte 500 ml studenĀ vody a zvolna nezakrytĀ pĀ™iveĀ;te k varu.
- Jakmile hrĀjch mĀ;rnĀ; vĀ™e, lĀ 3/4-cĀ- seberte tvoĀ™Ā-cĀ- se pĀ;nu. HrĀjch zakryjte a opravdu zvolna vaĀ™te 45 minut; pĀ™iĀemĀ 3/4 po 30 minutĀ;ch k nĀmu pĀ™isypte zbĀ 1/2 vajĀ-cĀ- sĀ;l a letmo ho promĀ-chejte.
- V polovinĀ; doby, co hrĀjch vaĀ™Ā-te, si v dalĀ;Ā-m kastrĀlku rozeĀ™ejte zbĀ 1/2 vajĀ-cĀ- pĀ;l l Ā 3/4-cce sĀ;dla a nechte na nĀm zmĀknout nahrubo nakrĀjjenou polovinu cibule. KdyĀ 3/4 je cibule mĀ;kkĀ;ji, zasypte ji moukou a jeĀitĀ; asi minutu mĀ-chejte, mouka krĀ;itce zpĀ;nĀ-, naĀeĀ 3/4 pĀ;nĀ;nĀ-opadne. PotĀĉ pĀ™ilijte vĀ 1/2 var, dĀkladnĀ; rozmĀ-chejte a nechte tĀmĀ;Ā™ neznatelnĀ; pobublĀvat po celĀ 1/2 zbytek doby, neĀ 3/4 se dovaĀ™Ā- hrĀjch. ObĀ;as jemnĀ; promĀ-chejte, aby se mouka nepĀ™ipalovala. TeĀ; uĀ 3/4 tedy mĀ;jte obsazenĀ tĀ™i kastrĀlky, vĀ;echny si bublĀjĀ- jen zvolna, a vy s nimi v podstatĀ; nemĀ;te Ā 3/4 Ā;dnou prĀ;ci.
- Jakmile se hrĀjch a zahuĀitĀ;nĀ 1/2 vĀ 1/2 var dovaĀ™Ā-, smĀ-chejte obojĀ- dohromady. PĀ™idejte prolisovanĀ 1/2 Āesnek, majorĀjnk, dĀkladnĀ; promĀ-chejte a nechte jeĀitĀ; minutu vaĀ™it, aby se zmĀrnĀla palĀ;ivost Āesneku. Nakonec vĀ;e protĀ™ete pĀ™es cednĀ-k, nejlĀ-p to jde vaĀ™eĀkou, obrĀ;icenu stranou lĀ 3/4-cce nebo obrĀ;icenu stranou malĀĉ nabĀ;raĀky.
- Kašji znovu ohĀ™ejte, protoĀ 3/4e pasĀ-rovĀ;nĀ-m vychladne. Na talĀ-Ā™i pĀ™elijte pomalu opeĀenou cibulkou a doprovoĀ;te napĀ™Ā-klad sĀ;zenĀ 1/2m vejcem, chlebem a kyselou okurkou.

FLORENTĀNA