Hrachová kaša :)

Potrebujeme: liter lámaného suchého hrachu, 3-6 veľkých zemiakov, veľkú cibuľu, soľ, masť, olej, 3 lyžice krupičkovej múky, upraženú cibuľu.

Postup: hrach zalejeme horúcou vodou, pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu a na kocky pokrájané zemiaky. Keď už je všetko rozvarené, zasypeme krupičkovou múkou, dobre premiešame, osolíme a dovaríme. Kašu pomastíme vytopeným maslom, masťou alebo na oleji upraženou cibuľou.

Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania