



Pučálka



Druh jídla:



Luštěniny

Příležitost:



Velikonoce

Sezóna:



Velikonoce

Způsob vaření:



Smažení

Pierwsza sekcja

Pepř černý mletý Avokádo

Bylinková sůl Avokádo

hrách

olej/ sádlo

Způsob přípravy

Hrách přebereme, propláchneme a dáme do široké nádoby. Zalijeme ho vlažnou vodou a uložíme na teplé místo, kde ho necháme přibližně dva dny klíčit. Po dvou dnech hrách scedíme a přilijeme vodu novou, tak aby byl hrách ponořený. Třetí den by měly vyraší klíčky. Naklíčený hrách znovu scedíme necháme okapat a na malém množství oleje opražíme. Nakonec přidáme sůl a pepř a můžeme podávat. Podáváme buď samostatně například omaštěné škvarkovým máslem anebo jako přílohu k jiným pokrmům.