

Kočíčí svatba

Ingredience:

300g hrachu, 150 g krup, 100 g slaniny, 4 ks stroužky česneku, 2 ks cibule, majoránka, sádlo, voda, pepř, sůl



Postup

- 1. Hrách namočíme, nejlépe přes noc, do vody, druhý den uvaříme do měkka, slijeme vodu, necháme okapat*
- 2. Kroupy propláchneme alespoň 2-3x a uvaříme je také doměkka, pak je scedíme, propláchneme v sítku a necháme okapat*
- 3. Na sádle osmahneme dozlatova cibuli a rozškvaříme slaninu, přidáme uvařený hrách a kroupy, důkladně promícháme, ochutíme, majoránkou, utřeným česnekem, pepřem a solí, necháme chvíli prohřát*
- 4. Pokrm podáváme s kyselým zelím, nebo zelným salátem, či kyselou okurkou.*