

Uzené s hrachovou kaší

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Appetit - Únor 2007

Suroviny

150 ml plnotučného mléka nebo 12 % smetany

500 g sušeného hrachu, zelený či žlutý; den předem namočený
sůl na dochucení

2-3 lžíce másla nebo sádla

700-800 g kuchyňsky upraveného uzeného masa (rolka, krůtí...)

1 cibule nakrájená na kolečka

Postup

1) Namočený hrách povařte na mírnějším plameni doměkka; trvá to půl až hodinu. Vody stačí jen tolik, aby byl hrách pokrytý - lépe se provaří. Měkký hrách prolisujte přes jemné síto (tím jej zbavíte nadýmavých slupek), osolte a ještě pyré zjemněte trochou mléka nebo smetany.

2) Uzené opláchněte pod tekoucí vodou a pak je v hrnci zalijte horkou vodou. Krátce povařte, aby se vyplavil přebytek uzenářské soli. Maso sced'te, nechte oschnout a potom ho nakrájejte na silnější plátky. Na pánvi rozpalte máslo nebo sádlo a dvě tři minutky na něm opékejte uzené. Pak ho vyjměte, vsypte cibulku a taky opečte. Podává se s hrachovou kaší.

Poznámka

str. 52