



Hrách Zelený Celý



Hrách je jedna z plodin velmi typických pro českou kuchyni. Používá se do nejrůznějších kaší, nádivek, polévek apod. Jako ostatní luštěniny je zdrojem bílkovin. Jak žlutý púlený hrách, tak zelený celý hrách bereme výhradně od českých dodavatelů. Více informací najdete na www.vseoryzi.cz

Složení: hrách zelený celý.

Návod k přípravě: Hrách vložíme do vlažné vody a necháme minimálně 2 hodiny namáčet. Vodu slijeme, přidáme dostatečné množství studené vody a vaříme doměkka na mírném ohni cca 90 minut. Po uvaření scedíme a upravujeme dle receptu.