

Hrachová kaše

na 3 porce:

asi 250 g suchého (loupaného) půleného hrachu

půl litru vody a další horká voda na dolévání

špetička jedlé sody

sůl, pepř

1 polévková lžíce hladké mouky

asi 200 ml zeleninového vývaru

olej

2 cibule oloupané a nakrájené na tenká čtvrtkolečka

1 až 2 stroužky česneku

lžička majoránky

špetka (snítka) satirejky

Nejdříve si přebereme hrách a propláchneme ho v cedníku. Vsypeme do hrnce a zalijeme asi půl litrem vody. Přidáme špetičku sody, špetičku soli, větší špetku nebo snítku satirejky a přivedeme k varu. Vzniklou pěnu sbíráme lžící. Vaříme (částečně zakryté) půl hodiny. Pozor, má tendence utíkat! Mezitím si do malého kastrůlku nalijeme asi 1 cm oleje, přidáme cibuli a pomalu za občasného míchání restujeme.

Průběžně a určitě po půl hodině vaření hrachu zkontrolujeme, zda se nevyvařila voda, osolíme špetkou soli a promícháme. Ještě cca 15 minut mírně vaříme.

Mezitím odbereme do dalšího kastrůlku z restované cibulky 2 lžíce oleje, přidáme lžící mouky, mícháme a necháme jíšku vzkypět. Pak ji zalijeme horkým vývarem, pečlivě rozmícháme a zvolna vaříme po dobu dovařování hrachu. Ochutíme rozmačkaným česnekem, majoránkou, solí i pepřem a vlijeme jíškovou směs. Ponorným mixérem rozmixujeme do požadované konzistence.

Podáváme s orestovanou cibulkou a kyselou okurkou. Masojedlíci navíc s párkem, klobáskou nabo opečenou slaninou. Vegetariáni si doplní tempehem nebo tofuslaninkou a vegetariáni třeba vejcem (vařeným nebo volským okem).