

Šoulet

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 100 minut

Postup přípravy

Propláchnutý hrách zalijeme studenou vodou a necháme nabobtnat nejlépe přes noc. Nabobtnalý hrách uvaříme ve vodě doměkka. Propláchnuté kroupy uvaříme ve vodě doměkka, scedíme, propláchneme a necháme okapat. Scezený hrách a odkapané kroupy promícháme, okořeníme pepřem a majoránkou, přidáme česnek rozetřený se solí. Jemně nakrájenou cibuli osmažíme do nazlátlé barvy na sádle spolu se slaninou nakrájenou na menší kostičky a částečně roztavenou a zamícháme do šouletu. Šoulet krátce zapečeme v troubě.

Ingredience

- **Cibule volná** - 72 g
- **Česnek** - 8 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Kroupy, Krupky** - 80 g
- **Sádlo** - 24 g
- **Hrách zelený 500 g** - 112 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 60 g
- **Majoránka 7 g** - 1.2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g

