

ŠOULET

Zapečené vařené kroupy a hrách. Šoulet je kořeněný česnekem a majoránkou, s omaštěnou cibulkou.

kroupy	500g
hrách	600g
sůl	0,02g
olej	0,10g
slanina	0,15g
cibule	200g
česnek	0.05g
majoránka	0,02g

Vyprané kroupy zalijeme studenou vodou, uvaříme doměkka a propláchneme vodou. Přidáme uvařený hrách, na oleji a slanině dorůžova osmaženou cibulku, sůl, prolisovaný česnek a majoránku.

Šoulet urovnáme do pekáče a zapečeme.

Podáváme jako samostatné bezmasé jídlo, anebo zapečeme s vepřovými kotlety, které jsme předem opekli.

Šoulet se rovněž podává s pečenou husou, anebo kachnou.

V tom případě nepoužívejte slaninu.

Součástí pokrmu je druhá příloha: - syrové kysané zelí, zelné saláty, kyselá okurka