



Hrachová kaše s cibulkou a celerem

veganský

Snadné

55 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

300 g zeleného hrachu
2 stroužky česneku
2 lžičce tamari sójové omáčky
4 cibule
1 bulva celeru
1 lžička uzené soli
6 lžic slunečnicového oleje

Jak na to?

1. Hrách propláchněte, zalijte trojnásobným množstvím vody a vařte 50 minut do změknutí. Přebytkovou vodu slijte.
2. Celer oloupejte a nakrájejte na drobné kostičky. Spolu s pokrájenou cibulí osmažte dozlatova, ochuťte uzenou solí.
3. Uvařený hrách rozmixujte se zbytkem oleje, sójovou omáčkou tamari a česnekem.
4. Na talíři doplňte hrách štedrou porcí cibulkovo-celerové směsi
5. Podávejte s chlebem, výborný je kváskový.