



Suroviny

1 litr mírně osolené vody
300 g hrachové mouky
sůl

pepř
olej na smažení

PANISSA DI CECI (HRACHOVÁ „PANISSA“)

Vydatný tradiční pokrm z Ligurie, který můžete servírovat teplý i studený, doplněný salátem z čerstvých cibulek. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Dejte vařit vodu a pomalu do ní vsypte hrachovou mouku. Řádně míchejte, aby se vám nevytvořily hrudky. Vařte asi hodinu za pravidelného míchání na mírném žáru. Hrachová polenta je hotová, když se začne oddělovat od stěn hrnce. V tuto chvíli ji překlotejte na plech, rozprostřete ji do asi centimetr vysoké vrstvy, nechte vychladnout a nakrájejte na pravidelné kousky. Usmažte je v dostatečném množství oleje, nechte okapat na papírové utěrce, ochutíte solí a pepřem.



PŘEDKRMY



LUŠTĚNINY



20' PŘÍPRAVA



90' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST