



Hráškové pyré

Suroviny:

MRAŽENÝ SYROVÝ HRÁŠEK 750 G
MÁSLO 100 G
SŮL, PEPŘ

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Hrášek	750 g	Vložit do nádoby	 80°C	3500 ot/min.	2 min.	Zavřený	
2	Máslo	100 g	Přidat	 80°C	100 ot/min.	13 min.	Otevřený	
3	Sůl Pepeř			–				Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Je možné přidat trošku smetany či másla, pyré tak bude hladší.
Použitím mraženého hrášku zachováme barvu chlorofylu a navíc tak můžeme vynechat přípravné spařování hrášku (kratší doba na přípravu a manipulaci = úspora času).