Hráškovo-mátová kaše

Časová náročnost: 39 minut

Seznam přísad

1 svazek	jarní cibulka
2 lžíce	olivový olej
1 svazek	čerstvá máta
500 g	čerstvý nebo mražený hrášek
1 dl	voda nebo zeleninový vývar
2 lžíce	máslo
	sůl
	pepř mletý
	oblíbené bylinkové pesto podle chuti

Postup přípravy

Jarní cibulku omyjeme, nasekáme najemno a osmahneme na hluboké pánvičce na olivovém oleji. Přisypeme posekanou mátu a po chvíli i hrášek (čerstvý či rozmražený). Ještě chvilku opékáme a poté zalijeme vodou či vývarem. Přikryjeme pokličkou a dusíme asi 5 minut (hrášek musí změknout, ale zůstat stále zelený!). Uvařený hrášek poté mírně promixujeme ručním mixérem na kaši, zjemníme máslem a dochutíme solí a trochou mletého pepře. Hotovou kaši nandáme na talíře, podle chuti a možností ozdobíme oblíbeným bylinkovým pestem a ihned podáváme.