Velikonoční pučálka na Zelený čtvrtek

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	čerstvě naklíčený hrách
100 g	máslo
	sůl, pepř, česnek, sladká paprika... (slaný způsob)
	2 lžíce medu, hrst rozinek... (sladký způsob)



Postup přípravy

Nejprve si necháme naklíčit hrách. Přebereme ho, propláchneme, dáme do větší ploché nádoby a zalijeme vlažnou vodou. Večer vodu slijeme a dál jen zrnka proplachujeme. Uložíme na teplé místo a necháme naklíčit (trvá to asi 2 dny).

Naklíčený hrách scedíme, necháme na sítu okapat a na rozehřátém oleji krátce opražíme. Pučálku můžeme připravit také pečením v troubě, a abychom hrachová zrnka opekli ze všech stran, občas s pekáčem zatřeseme. Osolíme, opepříme, můžeme ochutit česnekem, petrželí nebo pučálku podáváme nasladko – oslazenou medem, smíchanou se sušeným pokrájeným ovocem apod.