Страви з гороху:

10 смачних ідей та рецептів із продукцією ТМ «Маршалок»



Горох — доступний, ситний і універсальний інгредієнт. З нього можна приготувати супи, каші, пюре, котлети, салати та запіканки. А продукція ТМ «Маршалок» зробить страви ще смачнішими!

Який горох обрати?

Сухий цілий горох	Для супів і каш, потребує замочування (6–12 годин)
Колотий горох	Швидко вариться, ідеальний для супів, пюре та котлет
Зелений горошок	Для салатів і крем-супів, готують кілька хвилин

З чим найкраще поєднується?

- Копчена грудинка
- Напівкопчені ковбаси
- Курячі делікатеси
- Смажені ковбаски
- Бринза та халумі



10 смачних страв із гороху

1 Класичний гороховий суп із грудинкою	6 Котлети з бринзою та зеленню
2 Гороховий суп із ковбасою	7 Оладки з грудинкою
3 Крем-суп із куркою	8 Теплий салат із горохом і куркою
4 Горохова каша зі смаженими ковбасками	9 Намазка з копченою грудинкою
5 Горохове пюре з сиром халумі	10 Запіканка з гороху та ковбаси

Корисні поради



- Замочуйте цілий горох на 6–12 годин.
- Додавайте сіль наприкінці варіння.
- Для супу обирайте колотий горох.
- Копченості краще підсмажити - окремо.
- Зелений горошок додавайте вже наприкінці приготування.

Поєднання гороху та продукції «Маршалок»

Страва з гороху	Продукція ТМ «Маршалок»
Гороховий суп	Копчена грудинка
Горохова каша	Смажені ковбаски
Крем-суп	Курячий делікатес
Горохові котлети	Бринза з зеленню
Запіканка	Ковбаса «Домашня», сир