Страви з гороху: 10 смачних ідей та рецептів із м’ясними виробами ТМ «Маршалок»

Кулінарна добірка з пропорціями, таблицею поєднань та відповідями на поширені запитання · час читання ≈ 12 хвилин

Горох — один із небагатьох інгредієнтів, який одночасно доступний, ситний і напрочуд різноманітний. З нього виходять і густі супи, і ніжні пюре, і хрусткі оладки, і легкі салати. Його м’який, трохи солодкуватий смак чудово «розкривається» поруч із димним, солоним або вершковим акцентом, тому горох так добре дружить із копченою грудинкою, ковбасами, курячим м’ясом, сиром та свіжими овочами.



У цій добірці — 10 перевірених ідей: від класичного горохового супу до сучасного пюре з обсмаженим халумі. Для кожної страви наведено кількість порцій, час приготування, інгредієнти та покрокові дії. А ще — практичні поради щодо вибору гороху, таблиця поєднань і відповіді на запитання, які найчастіше виникають біля плити.

Який горох використовувати для приготування страв?

Коротко: для густого супу та каші найкраще підходить колотий жовтий горох, для пюре й котлет — колотий або цілий, а для салатів і крем-супів — зелений заморожений горошок.

- **Сухий цілий горох.** Довше вариться й потребує замочування (зазвичай 6–12 годин), зате зберігає форму. Його обирають для супів, де хочеться відчути окремі горошини, та для пюре з виразною текстурою.
- **Колотий горох.** Розварюється значно швидше, дає густу однорідну консистенцію. Це головний вибір для горохового супу, каші, пюре, оладок і запіканок. Точний час варіння залежить від сорту та «віку» зерна.
- **Зелений заморожений горошок.** Не потребує тривалого варіння — достатньо кількох хвилин. Підходить для салатів, гарнірів, крем-супів і закусок, але за смаком та текстурою він не замінює сухий горох у традиційних кашах.

З чим найкраще поєднується горох?

Горох любить контрасти: до його м'якого смаку потрібен виразний «партнер». Найвдаліші поєднання:

- **Копчена грудинка** — додає супам і пюре насиченого димного аромату.
- **Напівкопчені ковбаси** — швидко надають стравам виразності й глибини. Обирайте ковбасні вироби ТМ «Маршалок» для супів і запіканок.
- **Курячі делікатеси** — ніжніша альтернатива свинині для крем-супів і салатів. Більше ідей — у категорії м'ясні делікатеси.
- **Смажені ковбаски** — ідеальна пара до гарячої горохової каші.
- **Бринза та халумі** — солоний і хрусткий контраст до ніжної горохової основи. Сири шукайте в розділі молочна продукція.

10 смачних страв із гороху: ідеї та рецепти

1. Класичний гороховий суп із копченою грудинкою

Насичений домашній суп, у якому копчена грудинка підкреслює природний смак гороху.

Порцій: 5–6 · **Час:** близько 1 години 15 хвилин

Інгредієнти:

- колотий горох — 200 г;
- вода — 2 л;
- картопля — 3 середні (≈ 400 г);
- морква — 1 шт., цибуля — 1 шт.;
- грудинка «Банкетна» або «Делікатесна» — 200 г;
- олія — 1 ст. л.;
- лавровий лист — 1–2 шт., перець горошком — 4–5 горошин;
- зелень, сіль.

Приготування:

1. Промийте горох, залийте холодною водою й доведіть до кипіння. Зніміть піну та варіть на слабкому вогні 30–40 хвилин.



2. Додайте нарізану кубиками картоплю, лавровий лист і перець, варіть ще 15 хвилин.



3. Цибулю та моркву обсмажте на олії до м’якості й додайте до супу.



4. Грудинку наріжте кубиками та окремо підрум’яньте на сухій сковороді 3–4 хвилини.



5. Викладіть грудинку в суп, посоліть наприкінці (копченості вже містять сіль), додайте зелень і дайте настоятися 10 хвилин.



2. Гороховий суп (юшка) із напівкопченою ковбасою

Швидший варіант м’ясного супу з яскравим ковбасним ароматом.

Порцій: 4–5 · **Час:** близько 1 години



Інгредієнти:

- колотий горох — 180 г;
- вода — 1,8 л;
- картопля — 3 шт., морква — 1 шт., цибуля — 1 шт.;
- «Салямі Фінська» або «Салямі Польська» — 150–200 г;
- олія, зелень, спеції, сіль.

Приготування:

1. Зваріть горох до напівготовності (25–30 хвилин), додайте картоплю кубиками.
2. Підсмажте цибулю з морквою та додайте до супу.
3. Салямі наріжте півкружальцями й підрум’яньте на сковороді 3–4 хвилини — так розкриється аромат і з’явиться апетитна скоринка.
4. Додайте ковбасу в суп за 5 хвилин до готовності, посоліть за смаком, посипте зеленню.

3. Гороховий крем-суп із копченим курячим м’ясом

Ніжна оксамитова текстура та ароматні шматочки курятини.



Порцій: 4 · **Час:** близько 1 години

Інгредієнти:

- колотий горох — 150 г;
- картопля — 2 шт., морква — 1 шт., цибуля — 1 шт.;
- вода або бульйон — 1,2 л;
- варено-копчений курячий окорочок — 1–2 шт. (≈ 250 г м’яса);
- вершки — 100 мл (за бажанням);
- грінки з хліба, сіль.

Приготування:

1. Зваріть горох із цибулею, морквою та картоплею до повної м’якості (35–40 хвилин).
2. Збийте суп блендером до однорідності, додайте вершки та прогрійте, не доводячи до кипіння.
3. М’ясо зніміть із кістки, розберіть на волокна та злегка підігрійте на сковороді.
4. Розлийте суп по тарілках, викладіть курятину, додайте грінки.

4. Горохова каша зі смаженими ковбасками

Ситна домашня друга страва: каша, рум’яні ковбаски та смажена цибуля.

Порцій: 4 · **Час:** близько 1 години 10 хвилин

Інгредієнти:

- колотий горох — 250 г;
- вода — 700 мл;
- вершкове масло — 30 г;
- цибуля — 2 шт.;
- ковбаски «Апетитні» — близько 400 г;
- зелень, чорний перець, сіль.





Приготування:

1. Промийте горох, залийте водою та варіть 40–50 хвилин на слабкому вогні до розм’якшення, іноді помішуючи.
2. Наприкінці посоліть, додайте масло й розімніть кашу товкачем або залиште частину горошин цілими.
3. Цибулю нарізання півкільцями обсмажте до золотистого кольору.
4. Ковбаски смажте на середньому вогні, перевертаючи, до рум’яної скоринки (орієнтуйтеся на рекомендації щодо приготування на упаковці).
5. Подавайте кашу з ковбасками, цибулею, зеленню та свіжемеленим перцем.

5. Горохове пюре з обсмаженим сиром халумі

Сучасна подача традиційного гороху: хрусткий золотистий сир на ніжній основі.

Порцій: 4 · **Час:** близько 1 години

Інгредієнти:

- колотий горох — 250 г;
- вода — 700 мл;
- вершкове масло — 40 г;
- сир «Халумі» ТМ «Маршалок» — 200–250 г;
- часник — 1 зубчик;
- оливкова олія — 1 ст. л., зелень, сіль.



Приготування:

1. Зваріть горох до повного розм’якшення (45–50 хвилин). За потреби злийте надлишок рідини.
2. Подрібніть блендером разом із маслом до гладкої консистенції, посоліть.
3. Халумі наріжте скибочками завтовшки близько 1 см і смажте на сухій сковороді по 1–2 хвилини з кожного боку до золотистої скоринки.
4. Часник подрібніть і змішайте з оливковою олією.
5. Викладіть пюре на тарілку, зверху розмістіть халумі, полийте часниковою олією, додайте зелень.

6. Горохові котлети з бринзою та зеленню

Оригінальна альтернатива звичайним овочевим котлетам: бринза надає начинці виразного смаку.

Порцій: 4 (8 котлет) · **Час:** близько 50 хвилин (без варіння гороху)

Інгредієнти:

- відварений горох — 400 г (приблизно 150 г сухого колотого);
- бринза з зеленню ТМ «Маршалок» — 120 г;
- яйце — 1 шт., цибуля — 1 невелика;
- борошно — 3 ст. л. або панірувальні сухарі — 4 ст. л.;
- сіль, перець, олія для смаження.



Приготування:

1. Відварений горох розімніть, за потреби злийте надлишок рідини. Додайте дрібно нарізану цибулю, яйце й борошно, поперчіть. Солити варто обережно — бринза вже солона.
2. Дайте масі постояти 15 хвилин, щоб вона стала щільнішою.
3. Сформуйте котлети, у центр кожної покладіть шматочок бринзи й заліпіть краї. Обваляйте в сухарях.
4. Смажте на розігрітій олії по 3–4 хвилини з кожного боку до золотистої скоринки. Подавайте зі сметаною або свіжими овочами.

7. Горохові оладки з хрусткою грудинкою

Невеликі рум’яні оладки з підсмаженими шматочками грудинки — для сніданку або перекусу.

Порцій: 3–4 (10–12 оладок) · **Час:** близько 30 хвилин (з готовим пюре)

Інгредієнти:

- охолоджене горохове пюре — 300 г;
- яйце — 1 шт.;
- борошно — 3–4 ст. л.;
- копчено-варена грудинка — 100 г;
- сіль, паприка або чорний перець, олія для смаження.





Приготування:

1. Грудинку наріжте дрібними кубиками та підсмажте на сухій сковороді до хрусткості, відкладіть частину для подачі.
2. Змішайте пюре з яйцем, борошном і спеціями. Додайте грудинку, перемішайте — маса має тримати форму ложки.
3. Смажте оладки на розігрітій олії по 2–3 хвилини з кожного боку. Подавайте з йогуртом, сметаною або зеленню.

8. Теплий салат із зеленим горошком, куркою та бринзою

Легка яскрава страва, де солодкуватий зелений горошок поєднується із сиром і м’ясом.

Порцій: 2–3 · **Час:** 15 хвилин

Інгредієнти:

- зелений заморожений горошок — 250 г;
- курячий делікатес ТМ «Маршалок» — 150 г;
- бринза — 100 г, томати чері — 8–10 шт., зелень;
- для заправки: оливкова олія — 2 ст. л., лимонний сік — 1 ч. л., гірчиця — 1 ч. л.



Приготування:

1. Горошок опустіть у киплячу підсолену воду на 2–3 хвилини, відкиньте на друшляк.
2. Курячий делікатес наріжте смужками та коротко підсмажте на сковороді 1–2 хвилини.
3. Змішайте оливкову олію, лимонний сік і гірчицю.
4. З’єднайте теплий горошок і курятину, додайте томати, покришену бринзу, зелень і заправку.

9. Горохова намазка з копченою грудинкою

Ніжна намазка з невеликою кількістю обсмаженої грудинки — чудова закуска для сімейного столу.

Порцій: 4–6 · **Час:** 20 хвилин (з відвареним горохом)

Інгредієнти:

- відварений горох — 250 г;
- грудинка — 80–100 г;
- часник — 1 зубчик, вершкове масло — 30 г;
- зелень, сіль, лимонний сік — 1 ч. л.;
- грінки або підсушений хліб для подачі.

Приготування:

1. Грудинку дрібно наріжте й обсмажте до хрусткості. Частину залиште для прикраси.
2. Теплий горох збийте блендером з маслом, часником і лимонним соком до пастоподібної консистенції.
3. Додайте решту грудинки та зелень, перемішайте, посоліть за смаком.
4. Намажте на грінки, прикрасьте хрусткою грудинкою.

10. Запіканка з горохового пюре, ковбаси та сиру

Запечена страва з рум’яною скоринкою, яку зручно подавати порційно.

Порцій: 4–6 · **Час:** близько 55 хвилин (з готовим пюре)

Інгредієнти:

- горохове пюре — 500 г;
- ковбаса «Домашня» або інша напівкопчена — 150–200 г;
- твердий сир — 100 г;
- яйця — 2 шт., цибуля — 1 шт.;
- масло для змащування форми, сіль, перець.



Приготування:

1. Розігрійте духовку до 180 °C. Форму приблизно 20×20 см змастіть маслом.
2. Ковбасу наріжте кубиками та обсмажте з дрібно нарізаною цибулею 4–5 хвилин.
3. Змішайте пюре з яйцями, ковбасою з цибулею та половиною натертого сиру. Викладіть у форму.
4. Посипте рештою сиру та запікайте 30–35 хвилин до золотистої скоринки. Дайте постояти 5–10 хвилин і наріжте порціями.

Як правильно приготувати горох: корисні кулінарні поради

Коротко: цілий горох потрібно замочувати, колотий розварюється швидше, а сіль краще додавати наприкінці.

- **Замочування.** Цілий сухий горох зазвичай потребує 6–12 годин. Колотий готується швидше — час залежить від сорту та віку зерна.
- **Промивання.** Перед приготуванням завжди промийте горох холодною водою.
- **Сіль.** Регулюйте її наприкінці варіння, особливо якщо додаєте солоні копченості, бринзу чи халумі.
- **Консистенція.** Для супу частину горошин можна залишити цілими, для пюре — довести до повного розм'якшення.
- **М'ясні добавки.** Копченості та ковбаси краще окремо підрум'янити, а потім додати до готової основи — смак буде яскравішим.
- **Зелений горошок.** Його не треба варити так довго, як сухий: для салатів, гарнірів і крем-супів достатньо кількох хвилин.

Таблиця поєднання гороху з продукцією ТМ «Маршалок»

Зручна шпаргалка: що з чим готувати.

Страва з гороху	Продукція «Маршалок»	Результат поєднання
Гороховий суп	Копчена грудинка	Насичений м'ясний смак
Горохова юшка	Напівкопчена ковбаса	Виразний аромат
Крем-суп	Курячий окорочок	Ніжна текстура та м'ясний акцент
Горохова каша	Ковбаски «Апетитні»	Ситна друга страва
Горохове пюре	Халумі	Контраст ніжного та хрусткого
Горохові котлети	Бринза з зеленню	Сирна нотка
Горохові оладки	Копчена грудинка	Хрустка м'ясна добавка
Теплий салат	Курячий делікатес, бринза	Збалансована закуска
Горохова намазка	Грудинка	Ароматна закуска
Горохова запіканка	Ковбаса «Домашня», сир	Ситна запечена страва

Часті запитання про приготування гороху (FAQ)

1. Який горох найкраще підходить для горохового супу?

Для густого горохового супу найчастіше використовують колотий жовтий горох. Він швидше розварюється та надає супу густої консистенції. Цілий горох також підходить, але потребує довшого приготування.

2. Чи потрібно замочувати горох перед варінням?

Цілий сухий горох бажано замочити на 6–12 годин. Колотий можна готувати без замочування, але попереднє замочування часто скорочує час варіння.

3. Яке м'ясо найкраще поєднується з горохом?

Горох добре поєднується зі свининою, копченою грудинкою, куркою та ковбасними виробами. Особливо цікавий смак мають супи й каші з копченостями.

4. Яку ковбасу можна додавати до горохового супу?

Підійдуть напівкопчені та варено-копчені ковбаси. Їх можна нарізати кубиками або скибочками, трохи обсмажити й додати до супу.

5. Що можна приготувати з гороху, крім супу?

Горохову кашу, пюре, котлети, оладки, запіканки, намазки та салати із зеленим горошком.

6. Як зробити горохове пюре ніжним і однорідним?

Потрібно добре розварити горох, злити зайву рідину за потреби та подрібнити його блендером або товкачем. Для ніжнішої консистенції можна додати вершкове масло.

7. Чи можна використовувати зелений горошок замість сухого?

Так. Зелений горошок підходить для салатів, овочевих гарнірів, крем-супів та закусок. Однак він має інший смак і текстуру, тому не є повною заміною сухому гороху в традиційних кашах.

8. З якими продуктами ТМ «Маршалок» можна готувати страви з гороху?

Для супів і каш підійдуть копчена грудинка, напівкопчені ковбаси та курячі делікатеси. Для оладок, котлет і салатів можна використовувати бринзу з зеленню та сир халумі.

Приємного апетиту!

Горох — доказ того, що проста й доступна основа може стати і святковою закускою, і щоденним сімейним обідом. Спробуйте рецепти з цієї добірки та підберіть до них продукцію, яка підкреслить смак: від копченої грудинки й напівкопчених ковбас до курячих делікатесів, бринзи та халумі.

Весь асортимент — на сайті: ковбасні вироби, м’ясні делікатеси та молочна продукція.

Більше ідей для домашніх обідів, сніданків і м’ясних страв — у блозі ТМ «Маршалок».