

Argument pro ředkvičky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

☐

☐

Ingredience:

2 svazky ředkviček, 1 cibule - může být červená, trocha čínského zelí (nemusí být, místo něj může být 1 vejce), máslo, voda, sůl, mletý kmín, bazalka, petrželová nat'

Příloha:

nejlépe chléb, ale mohou být i brambory různě upravené

☐

Postup

Postup přípravy: Cibulku nakrájíme nadrobno, ředkvičky cca na 3 mm plátky, zelí nakrájíme na kousíčky. Na vyšší pánvi - může být WOK - rozpustíme máslo, přidáme cibulku, jakmile zesklouze, přidáme ředkvičky.

Lehce podlijeme vodou. Osolíme. Přidáme mletý kmín, bazalku a petrželovou nat'. Vše dle chuti. Promícháme a necháme chvíli dusit. Přidáme zelí, je-li potřeba, ještě podlijeme, promícháme, necháme chvíli prohřát.

Případnou přebytečnou vodu slijeme. Ihned podáváme nejlépe s chlebem, ale hodí se i brambory.

Kdo by místo zelí chtěl použít vejce, přidá je celé do pánve, až jsou ředkvičky měkčí, promíchá a ještě chvíli povaří.