

V medu pečená petržel s česnekovým aioli

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Máslo 80 g
- Med 175 g
- Petržel, oloupaná, přepůlená 1 kg
- Palice česneku, přepůlená 1 kg
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Majonéza 300 g
- Citronová šťáva 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Troubu predehřejte na 200°C. Máslo a med dejte do malého rendlíku a na mírném plameni zahřívejte aby se máslo rozpustilo. Oloupané a přepůlené petržele dejte na plech, přidejte česnek, zalijte medovým máslem, dobře promíchejte a osolte a opepřete. Pečte 35-40 minut. Po upečení vymáčkněte 4 česneky a promíchejte je s majonézou a citronovou šťávou, aby vzniklo aioli. Podávejte společně s pečenou petrželí.