

Sladkokyselá zelenina

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 4 ks
- kedlubna 1 ks
- brokolice 1 ks
- brambory 4 ks
- cibulka jarní 1 svazek
- cibule velká 1 ks
- slanina anglická 200 g
- máslo 100 g
- sůl 1 špetka
- ocet balsamikový 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu omyjeme a očistíme a případně nakrájíme na větší kousky.

Brambory (pokud vypadají dobře, nemusíme je loupat), brokolici a kedlubny nakrájíme na kousky a společně s mrkví povaříme v hrnci

s osolenou vodou. Zelenina nemusí být měkká, dojde při zapékání v troubě.

Cibuli a jarní cibulku očistíme a smícháme se slitou předvařenou zeleninou.

Zapékací misku vyložíme anglickou slaninou. Na ni nasypeme všechnu zeleninu. Směs ochutíme solí,

octem a navrch položíme vločky másla. Zeleninu vložíme do předehřáté trouby, zhruba na deset minut dáme zapéct.

Tato výborná zeleninová směs se hodí hlavně k pokrmům z masa.