

Jarní zeleninový kotlík

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- směs zeleniny 500 g
- šalotka 4 ks
- česnek 1 stroužek
- bílé víno 100 ml
- zeleninový vývar 900 ml
- nové brambory 400 g
- směs bylinek 1 hrst
- hrubozrná hořtice 1 lžíce
- dijónská hořtice 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

V kastrolu rozehejte olej a restujte na něm cibuli či šalotku asi 5 minut. Poté přidejte nasekaný česnek a ještě chvíli restujte. Zalijte bílým vínem a vařte, dokud se víno nezredukuje asi na polovinu.

2

Do kastrolu přilijte zeleninový vývar, přiveďte k varu a vhoďte nakrájené brambory. Po 5 minutách přidejte karotky a po dalších 5 minutách dejte do hrnce na tenké klínky nakrájený fenykl a na

špalíčky nakrájený pórek. Vařte na mírném ohni, napůl přikryté poklicí asi 5 minut.

3

Nakonec vhodte hrášek, asi 2 minuty povařte a před servírováním do kastrolu vmíchejte hořčice a bylinky.

Poznámka:

směs zeleniny: malé karotky, bulva fenyklu, 3 malé pórky a hrst zmraženého hrášku
velká hrst čerstvých bylinek: pažitky, estragonu a hladkolisté petržele