

Chřest s křupavou citronovou strouhankou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- chřest 16 ks
- olivový olej 2 lžíce
- starší chleba 30 g
- česnek 1 stroužek
- citrón 1 ks
- petrželka 1 lžíce
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup

1

Rozehřejte kastrol. Chřestové výhonky obalte asi v polovině oleje a po dávkách je restujte na mírném ohni, dokud nebudou měkké. Potom je odložte na zahřátý pečicí plech.

2

Mezitím rozehřejte zbytek oleje na pánvi a na střední teplotě opékejte za stálého míchání chlebové drobký a česnek, dokud nebudou zlatavé. Odstavte z plotny, vmíchejte kůru z půlky citronu, petrželku a koření.

3

Citron nakrájejte na klínky a ty nechte na plotně trochu opéci.

Prima tip: Zkuste péct naolejované chřestové výhonky v troubě na 180 °C asi 20-25 minut.

Poznámka:

Podávejte na zahřátých talířích, posypané strouhankou, s klínky citronu na pokapání.