

Francouzské jardinière

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- mrkev 500 g
- hrášek sterilizovaný 200 g
- cibule 2 ks
- šunka 300 g
- mouka hladká 1 lžíce
- máslo 80 g
- salát hlávkový 2 ks
- bobkový list 1 ks
- tymián 1 snítka
- petržel nať 1 snítka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si nakrájíme zeleninu. Mrkev krájíme na kolečka a brambory na střední kostky. Cibuli nakrájíme na jemné kostičky a šunku na malé kostky.

V hrnci na másle zesklivatíme cibuli, přidáme kostičky šunky a krátce orestujeme. Přisypeme polévkovou lžící hladké mouky, krátce osmahneme a zalijeme vodou.

Přidáme mrkev, brambory, hrášek a svázanou „kytičku“ z bobkového listu, stonku tymiánu a petrželky. Voda musí zakrýt veškerou zeleninu. Osolíme a po pěti minutách přidáme srdíčka z

hlávkového salátu. Vše dusíme doměkka, až nám na dně hrnce zůstane pouze zahuštěná šťáva. Vyjmeme svazek bylinek a jardiniére servírujeme s tmavým pečivem.