

Zeleninová příloha s tymiánem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **podle chuti**
- tymián 1 lžíce
- pikantní paprička 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- mrkev 2 ks
- cuketa 4 ks
- olivový olej 2 lžíce
- brambory 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory a větší mrkve bez konců oloupeme a nakrájíme na slabé plátky. Cuketu důkladně opláchneme, osušíme a bez konců též nakrájíme na slabé plátky. Zeleninu můžeme uvařit na páře, nebo ve vodě, záleží na nás. Dbáme ale na to, aby zelenina byla uvařena al dente.

Odkapanou zeleninu vložíme do hluboké pánve s olivovým olejem a s čerstvě nasekaným tymiánem. Zeleninu krátce orestujeme a odstavíme. Podle naší chuti osolíme a opeříme. Komu chutná pálivé, může již k oleji a tymiánu přidat pikantní papričku.

Zeleninovou přílohu s tymiánem podáváme k masům teplou nebo vlažnou.