

Dušený chřest

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- smetana 1 dl
- petrželka 1 ks
- máslo 50 g
- chřest 500 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 1

Postup:

Chřest očistíme a uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Pak jej opatrně scedíme, ale vývar nevyléváme. Petrželku opereme, osušíme a nasekáme najemno.

Na másle osmahneme petrželku, přidáme chřest a 1dl vývaru z chřestu. Chřest dusíme doměkka.

Dušený chřest rozdělíme na talíře, ozdobíme smetanou a ihned podáváme.