

Zelená zeleninová příloha

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- velký pórek 2 ks
- dýňová semínka 1 lžíce
- zelená paprika 3 ks
- olivový olej 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý zelený pepř 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pórek dobře očistíme a nakrájíme na tenká kolečka. Papriky omyjeme, vyjmeme střed se semínky a nakrájíme na tenké nudličky nebo kostičky, jak je libo.

Na hluboké pánvi nebo v kastrolku rozejdeme olivový olej a pórek osmahneme. Až pórek povolí, přidáme papriku a znovu osmahneme. Vše připravujeme zprudka, ale tak, aby se nám zelenina příliš nepřipálila. V závěru osolíme, opeříme a máme hotovo. Nakonec vmícháme dýňová semínka, ale nemusí být.

Zelenou zeleninovou přílohu podáváme nejlépe ještě teplou, ale dobrá je i studená. V přílohách nahradí dušené zelí nebo klasickou oblohu. Výborná je místo čerstvé zeleniny na krajíci chleba s

máslem.