

Artyčoky s hráškem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- artyčoky 12 ks
- olej 1 ks
- strouhanka 250 g
- celerová nať 1 ks
- hrášek 400 g
- sůl 1 ks
- jarní cibulka 200 g
- slanina 160 g
- vývar 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Mladou cibulku očistíme a nakrájíme na kolečka. Slaninu nakrájíme na kostičky. Celerovou nať omyjeme, osušíme a nasekáme. Artyčoky z vrchu vydlabeme lžičkou.

V pánvi rozpálíme olej a orestujeme na něm cibulkou. Když začne cibulka sklovatět, přisypeme nať, strouhanku a hrášek. Směs osolíme, opepříme a restujeme dál.

Artyčoky naplníme hráškovou nádivkou. Vložíme je do hrnce nebo pánve, podlijeme je vývarem a

necháme je dusit do změknutí.