

Medvědí česnek jako příloha k masu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cibule 1 ks
- medvědí česnek 1 ks
- vejce 1 ks
- mouka 1 ks
- mléko 1 ks
- sádlo 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Sezóna medvědího česneku je v plném proudu. Až půjdete na procházku někam do lužního lesa, můžete si přinést domů libovolné množství kvalitní suroviny pro přípravu přílohy podobné špenátu. Tady je jednoduchý recept, který vám nezabere více než 15 minut, nepočítám čas strávený v lese.

Cibuli nakrájíme nadrobno a připravíme si světlou jíšku. Na sádle zpěníme nakrájenou cibuli a zaprášíme moukou. Po chvíli míchání zalijeme jíšku trochou vody a necháme mouku provařit. Současně můžeme listy medvědího česneku opláchnout vodou a pokrájet na přiměřeně menší kousky.

Pokrájené listy vhodíme do hrnce k jíšce, dobře promícháme, osolíme a vzápětí přidáme mléko a vejce. Na dvě porce by mělo stačit 1 dl mléka a jedno vejce. Na provaření vejce stačí asi 2 - 3 minuty

a je to hotové.

K medvědímu česneku můžeme podávat prakticky cokoli. Na fotce je výborný karlovarský knedlík od malého výrobce a teplá sekaná koupená hotová. Vepřová pečínka by samozřejmě byla lepší, ale nebyla zrovna po ruce.