Černý kořen na másle

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 3

- citron 1 ks
- černý kořen 500 g
- jarní cibulka s natí 2 ks
- máslo 1 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Nejdříve si připravíme hrnec se studenou vodou, do kterého vymačkáme šťávu z 1 citronu a přidáme lžičku soli. Černý kořen očistíme kartáčkem pod tekoucí vodou, pak ho oloupeme a nakrájíme na špalíčky, které ihned vložíme do připraveného hrnce s okyselenou a osolenou vodou. Pracujeme rychle, protože oloupaný černý kořen na vzduchu rychle mění barvu dohněda. Vodu přivedeme k varu a černý kořen zvolna vaříme přibližně 12 - 15 minut do poloměkka. Pak kousky kořene slijeme, ihned ochladíme v ledové vodě a osušíme.

Na pánvi zahřejeme máslo s olivovým olejem, na kterém zvolna opečeme špalíčky černého kořene

dozlatova. Před dokončením vmícháme nasekanou jarní cibulku, kterou necháme krátce zpěnit a pokrm podle chuti osolíme a opepříme.

Černý kořen na másle podáváme teplý jako přílohu a také samostatně jako chuťovku.