

# Zeleninová směs na víně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



## Suroviny

**Porce:** 4

- olivový olej 2 lžíce
- cibulka s natí 1 svazek
- anglická slanina 100 g
- mrkev 1 ks
- řapíkatý celer 1 ks
- fenykl 0.25 ks
- bílé víno 100 ml
- drůbeží vývar 100 ks
- oloupaná rajčata 2 ks
- mražený hrášek 100 g
- mražené zelené fazolky 100 g
- vegety 1 lžíce
- pepř 1 špetka
- piniové oříšky 60 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Anglickou slaninu nakrájíme na menší kostičky a opečeme na rozpáleném oleji dozlatova. Mezitím očistíme cibulky, mrkev, celer a také fenykl. Vše nakrájíme na nudličky, nasypeme na slaninu a krátce orestujeme.

Zeleninovou směs zalijeme vínem a vývarem, lehce osolíme přiklopíme a dusíme do poloměkka. Pak přidáme hrášek, fazolky a opět dusíme, ale tentokrát již nepřikrýváme žádnou pokličkou. Těsně před koncem přidáme nakrájená oloupaná rajčata. Zlehka promícháme a ochutíme vegetou a mletým pepřem. Piniové oříšky opražíme nasucho. Hotovou zeleninu rozdělíme na talíře, posypeme opraženými piniovými oříšky a podáváme.

## **Poznámka:**

1 porce asi 1243 kJ/297 kcal