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, mrkrv, 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