

Artyčoky se zeleninou a slaninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Artyčoky 2 ks
- Citron 1 plátek
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Řapíkatý celer stonky 3 ks
- Mrkev 2 ks
- Šalotka 4 ks
- Červená cibule 1 ks
- Sušené houby 1 hrst
- Tymián 1 hrst
- Máslo 2 lžíce
- Slanina 100 g
- Zelené olivy 60 g
- Černé olivy 60 g
- Zeleninový vývar 250 ml
- Suché bílé víno 100 ml

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Artyčoky omyjte. Horní čtvrtinu odřízněte, stejně tak je zbavte stonku. Řezné plochy potřete citronem. Vařte asi 15 minut v osolené vodě doměkka. Nechte chvíli zchladnout, odtrhejte vnější listy a nakrájejte na čtvrtiny. „Seno“ u středu artyčoku rovněž odstraňte. Zeleninu očistěte. Celer nakrájejte na kousky, mrkev nasekejte najemno. Šalotku nakrájejte na kolečka. Červenou cibuli nakrájejte nahrubo. Houby spařte vroucí vodou (čerstvé nakrájejte na plátky). V hluboké pánvi rozehřejte máslo a šalotku a orestujte s nakrájenou slaninou dohněda. Přidejte slité houby a orestujte. Vmíchejte všechny zbylé suroviny a podlijte vývarem a vínem. Duste 5-7 minut doměkka. Dochutěte solí a pepřem, přidejte artyčoky a podávejte.

