



HLAVNÍ JÍDLA

PEČENÁ PRAŽMA SE ZELENINOU

CUKETU A BRAMBORY NAKRÁJEJ NAHRUBO, RAJČATA PŘEPUL. PLECH VYMAŽ OLIVOVÝM OLEJEM A VLOŽ CUKETU, RAJČATA, BRAMBORY A CELÉ STROUŽKY ČESNEKU. LEHCE OSOL A OPEPŘI. PRAŽMU NAPLŇ TYMIÁNEM, ROZMARÝNEM, PLÁTKY CITRONU A OSOL. RYBU POLOŽ NA PLECH NA ZELENINU A PEČ V PŘEDEM VYHŘÁTÉ TROUBĚ NA 180 °C 20 MINUT. POTÉ NA RYBU POLOŽ MÁSLA A NECH JEŠTĚ 3 MINUTY DOPÉCT.

INGREDIENCE:

- 1 PRAŽMA (VYKUCHANÁ)
- 2 MENŠÍ CUKETY
- PŮLKA CITRONU (NAKRÁJENÉHO NA KOLEČKA)
- 2 SNÍTKY TYMIÁNU
- 2 SNÍTKY ROZMARÝNU
- 4 NOVÉ BRAMBORY
- 250 G CHERRY RAJČAT
- 2 STROUŽKY ČESNEKU
- 2 LŽÍCE OLIVOVÉHO OLEJE
- 1 LŽÍCE MÁSLA
- SŮL
- PEPŘ

DOMÁCÍ TĚSTOVINY S KRŮTÍM RAGÚ

DO MÍSY PROSEJ HLADKOU MOUKU, PŘIDEJ VEJCE, 1,5 LŽÍCE OLEJE, SŮL A PODLE POTŘEBY VODU. VYPRACUJ TUŽŠÍ TĚSTO, PŘIKRYJ UTĚRKOU A 1 HODINU HO NECH ODPOČINOUT.

TĚSTO NAKRÁJEJ NA 4 DÍLY A KAŽDÝ KUS VYVÁLEJ NA POMOUČENÉM VÁLE NA TENKÝ PLÁT. OSTRÝM NOŽEM JE NAKRÁJEJ NA NUDLE ŠIROKÉ ASI 1 CM. LEHCE ZAPRAŠ MOUKOU, ABY SE NESLEPILY.

NUDLE LVAŘ VE VROUCÍ OSOLENÉ VODĚ DOMĚKKA. BUDE TO TRVAT ASI 4 MINUTY. POTÉ JE SCEĎ, NECH OKAPAT A PROMÍCHEJ SE LŽIČKOU OLEJE.

NAJEMNO NAKRÁJENOU CIBULI ZPĚŇ NA OLEJI, PŘIDEJ NAKRÁJENÉ MASO, OPEČ, PŘIDEJ NAKRÁJENÉ ŽAMPIONY A LEHCE ORESTUJ. DOCHUŤ SOLÍ A PEPŘEM, PODLIJ VÝVAREM A DŮS DO ZMĚKNUTÍ. POTÉ PŘIDEJ HRÁŠEK A PROHŘEJ. NAKONEC ZASYP NASEKANOU PETRŽELKOU.

NA RAGÚ:

- 500 G KRŮTÍCH PRSOU (NAKRÁJENÝCH NA MALÉ KOSTKY)
- 200 G ŽAMPIONŮ
- 60 G MRAŽENÉHO HRÁŠKU
- 2 LŽÍCE NASEKANÉ PETRŽELKY
- 3 LŽÍCE OLIVOVÉHO OLEJE
- 1 VĚTŠÍ CIBULE
- 150 ML DRŮBEŽÍHO VÝVARU
- SŮL
- PEPŘ

NA TĚSTOVINY:

- 2 LŽÍCE OLIVOVÉHO OLEJE
- 300 G HLADKÉ MOUKY + NA POMOUČENÍ
- 3 VEJCE
- VODA
- SŮL