

Tymiánové těstoviny s mletým masem

SUROVINY

- 200 g těstovin
- 200 g mletého masa (hovězí nebo vepřové)
- malá cibule
- olivový olej
- ½ pórků
- 3 žampiony
- 2 lžičce rajčatového protlaku
- 4 lžičce zakysané smetany
- 150 g nastrouhaného čedaru
- sůl, pepř
- tymián
- kyselá okurka

POSTUP

Těstoviny uvaříme dle návodu s kapkou oleje v osolené vodě. Scedíme je a vsypeme do zapékačké misky. Cibulku nasekáme najemno a zpěníme v pánvi na oleji. Přidáme maso a orestujeme dohněda. Přimícháme protlak, nakrájené žampiony a směs osolíme a opepříme. Zlehka podlijeme vodou a po 10 minutách přidáme na kolečka nakrájený pórek. Poté vše nasypeme na těstoviny, promícháme se smetanou, tymiánem a navrch posypeme nastrouhaným sýrem. Pečeme při 200 °C asi 15 minut. Podáváme s kyselou okurkou.



2 porce
Oběd
45 minut

ZELENINOVÁ kuřecí stehýnka

BONUS **PETRŽEL** znaly a používaly již antické národy, pro které byla zároveň symbolem radosti a slávy. O její rozšíření do celé Evropy se zasloužil sám císař Karel Veliký.

SUROVINY

- 2 kuřecí stehýnka
- 2 cibule
- 6 malých brambor
- mrkev
- petržel
- ¼ celeru
- citrón
- jablko
- 2 lžičce másla
- 4 lžičce oleje
- sůl
- mletý kmín
- tymián

POSTUP

Do středu vymaštěného pekáče dáme osolená kuřecí stehna posypaná kmínem. Postupně je dokola obložíme čtvrtkami oloupaných cibulí, jablka a kostkami mrkve, celeru a petržele. Oloupané brambory rozkrájíme na kostky a přidáme také do pekáčku. Vše mírně osolíme, pokapeme citrónovou šťávou, olejem, posypeme tymiánem, vločkami másla a dáme péct do předehřáté trouby. Při teplotě 200 °C pečeme asi hodinu.



2 porce
Večeře
70 minut