

SLOŽENÍ

4 PORCE

40 MIN

SNADNÝ

2 balení Garden Gourmet Veggies
řízek

250 g brambor

1 plechovka zeleného hrášku

2 větvičky cherry rajčátek

2 lžíce olivového oleje

1 špetka soli

50 ml červeného vína

150 ml balzamikového octa

4 lžíce cukru

PŘÍPRAVA

1. DEJTE PÉČT BRAMBORY

Oloupané a nakrájené brambory osolíme a dáme péct na pečícím papíře do trouby (vyhřáté na 180°). Pečeme cca 20-30 minut, dokud nejsou brambory zlatavé.

2. OPEČTE PROPLÁCHNUTÝ HRÁŠEK

Mezitím si na mírně rozpáleném oleji lehce opečeme nakládaný a propláchnutý hrášek.

3. NA PÁNVI OPEČTE CHERRY RAJČATA

Cherry rajčátka na větvičce zprudka opečeme na rozpáleném oleji a dusíme dokud nejsou měkká.

4. PŘIPRAVTE SI BALZAMIKOVOU OMÁČKU

Balzamikovou omáčku si připravíme zkaramelizováním cukru na pánvi. Poté přilijeme balzamikový ocet a červené víno. Přivedeme k varu a vaříme za stálého míchání, dokud omáčka nezhoustne.

5. OSMAŽTE VEGGIE ŘÍZEK

Řízek smažíme na mírném ohni z cca 10 minut dozlatova. V polovině smažení řízek otočíme.

6. PODÁVEJTE, DOBROU CHUŤ!

Řízek s pečenými bramborami podáváme s balzamikovou redukcí, hráškem, grilovanými cherry rajčátky a kouskem citronu.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ