

Bagna cauda



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

639 kalorií , 7 g cukrů , 49 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bagna-cauda>

Příprava

Nejprve si nakrájíme a oloupeme brambory a červenou řepu. Paličkám česneku seřízneme vršky a vše dáme do pekáčku, promícháme se lžící olivového oleje, osolíme, opeříme a dáme do trouby vyhřáté na 200°C. Po dvaceti minutách přidáme i nakrájenou a oloupanou mrkev. Po pěti minutách přidáme cibuli, čekanku, fazolky a pečeme ještě 20 minut. Do mixéru dáme 50 ml olivového oleje, smetanu, sůl, pepř, 4 stroužky česneku, máslo, ančovičky, rajčatový protlak a vše umixujeme na omáčku. Pečenou zeleninu podáváme s omáčkou, nalitou v keramické nádobě. Zeleninu máčíme v omáčce a jíme.



Tip k receptu

Bagna cauda je původem italský recept, Italové ho připravují na štědrý den. V překladu znamená horká lázeň a jedná se v podstatě o pečenou zeleninu s omáčkou.

Ingredience

- ✓ 7 g soli
- ✓ 4 cibule
- ✓ 4-6 mrkví
- ✓ 2 paličky česneku
- ✓ 1 čekanka obecná
- ✓ 50 g fazolek (zelené fazolové lusky)
- ✓ 100 g brambor
- ✓ 100 g řepy
- ✓ 57 ml olivového oleje
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ 8 ks sardelek (ančoviček)
- ✓ 3 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 50 ml smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Celoročně,
Hlavní chod, Omáčka

