

Chřestové ragout s pastiňákem, fazolemi, omáčkou Beurre Blanc a lanýži



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 35min , Porce: 1

464 kalorií , 1 g cukrů , 41 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Havlíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/chrestove-ragout-s-pastinakem-fazolemi-omackou-beurre-blanc-a-lanyzi--2>

Příprava

Chřest, fazolky a pastiňák očistíme. Pastiňák nakrájíme na malé kostičky, chřest na kolečka a fazole necháme v celku. Na másle orestujeme nejdříve pastiňák, po chvíli přidáme chřest a nakonec zelené fazolky. Cca minutu restujeme, osolíme, opepříme a přidáme omáčku Beurre Blanc a ihned servírujeme. Omáčka: Šalotku nakrájíme na jemno, na sucho orestujeme, přidáme bílé víno, které necháme zredukovat na pětinu množství, poté vycedíme šalotku. Na mírném ohni pomalu zašleháváme studené máslo. Celý pokrm dozdobíme čerstvými lanýži.



Ingredience

- ✓ 75 g chřestu
- ✓ 75 g fazolek (zelené fazolové lusky)
- ✓ 25 g pastiňáku
- ✓ 50 g másla
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 45 g šalotky
- ✓ 1 g lanýžů

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Předkrm