

Hlavní jídla s bylinkami

Zeleň rostoucí všude okolo nás se může stát i plnohodnotnou součástí hlavních pokrmů. Vyzkoušejte osvědčené recepty.

MLETÉ MASO S BRŠLICÍ

- * 1 cibule
- * 500 g mletého masa
- * 3 stroužky česneku
- * 200 ml vývaru
- * 1 malá sklenka vína
- * 1 hrst listů bršlice
- * zázvor
- * pepř
- * sůl
- * sójová omáčka

Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli a přidáme mleté maso. Po dalších cca 5 minut smažíme maso a poté přidáme lisovaný česnek, nakrájenou bršlici, zázvor, pepř a dochutíme solí. Pro zvýraznění chuti přidáme sójovou omáčku a vývar. Následně podlijeme bílým vínem, dobře promícháme a dusíme asi 10 minut, aby se alkohol zcela odpařil. Podáváme s topinkami či s bramborami.

ŠPAGETY PIKANT S ČESNEKEM PODIVNÝM

- * 200 g špaget
- * svazeček česneku podivného (může být i medvědí česnek)
- * 1 červená chilli paprička
- * sůl
- * pepř
- * 4–5 lžic rostlinného oleje

Špagety uvaříme dle návodu. Ke konci vaření z hrnce odlijeme asi 50 ml vody. Nakrájíme chilli papričku a omytý česnek. Na pánvi rozpálíme olej a opékáme

na něm nakrájenou chilli papričku přibližně 2–3 minuty. Jakmile jsou měkké, přidáme nakrájený česnek. Do pánve nasypeme uvařené špagety a zalijeme odloženou vodou z hrnce. Chvilku ještě podusíme, nakonec dochutíme solí a pepřem. K dochucení můžeme lehce posypat parmazánem.

VELIKONOČNÍ NÁDIVKA S KOPŘIVAMI

- * 3 vejce
- * 450 g uzeného masa
- * 1 hrst mladých kopřiv
- * 8–10 starších rohlíků
- * 500 ml mléka
- * 1 střední cibule
- * velká špetka majoránky
- * podle chuti sůl a pepř
- * špetka muškátového oříšku

Rohlíky nakrájíme na menší kousky a namočíme je do mléka. Necháme je 15 minut nasáknout tekutinu a poté dobře vymačkáme. Mezitím nakrájíme uzené maso a cibuli. Čím drobnější kousky, tím lepší. Nakonec spaříme kopřivy a nasekáme je. Vše smícháme, přidáme ostatní ingredience a mícháme, dokud není směs rovnoměrná. Podle chuti dosolíme a dopepříme. Vymažeme si formu a nádivku do ní nalijeme. Pečeme při 180 °C 30–40 minut podle typu trouby.

