Česnekové pokrmy

Korsický beefsteak

***4 bifteky, olej, sůl, mletý pepř, 1 lžíce octa, 1 stroužek česneku, petrželka***

Bifteky naklepeme a upravíme do původního tvaru a na horkém oleji po obou stranách opečeme. Osolíme je, opepříme a rozdělíme na nahřáté talíře s bramborovými hranolky. Dvě lžíce oleje smícháme s octem, přidáme nasekaný česnek, krátce povaříme a nalijeme na bifteky. Navrch posypeme petrželkou. Doplňujeme pikantními zeleninovými saláty.

**Liptovský guláš**

***600g skopového plecka nebo krku, sůl, mletý pepř, 40 g sádla, 40 g slaniny, 2 cibule, lžička mleté sladké papriky, kmín, 2-3 stroužky česneku, 2-3 lžíce strouhaného chleba, 500 g brambor***

Maso vykostíme, očistíme, nakrájíme na kousky, osolíme a opepříme. V kastrole na sádle a rozškvařené slanině maso po všech stranách opečeme. Vedle masa zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme papriku, kmín, utřený česnek, podlijeme a podusíme. Potom šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme chlebem, osmahneme, podlijeme, přidáme oloupané, na kostky nakrájené brambory a společně dodusíme. Hotový guláš podle potřeby přisolíme a necháme přejít var. Podáváme bez přílohy. Velkým jedlíkům přidáme krajíček chleba.

**Beduínský rendlík**

***40g oleje, 1-2 stroužky česneku, 3 cibule, 300 g míchaného mletého masa (hovězí a vepřové), 4 malé baklažány, sklenička červeného vína, sůl, mletý pepř, tymián, sušená bazalka, 100 g strouhaného sýra, 20 g másla***

Baklažány nakrájíme na plátky, osolíme a necháme vypotit. Nadrobno nakrájenou cibuli a česnek osmahneme na oleji, přidáme maso, osolíme, okořeníme a za stálého míchání opečeme. Potom přidáme osušené baklažány, zalijeme vínem a udusíme doměkka. Podle potřeby přisolíme a přikořeníme, potom posypeme strouhaným sýrem, poklademe lupínky másla a v troubě prudčeji zapečeme, až se sýr začne tavit a zlátnout. Podáváme s chlebem a s červeným vínem.

Datum a čas tisku: 3.3.2023 21:08:35

🕮 Tento dokument se jmenuje a počet jeho stran je .