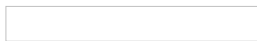


Artyčoky v sherry



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

33 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/artycoky-v-sherry>

Příprava

Artyčoky očistíme, tzn. - oloupeme vrchní listy, případně zastříhneme oschlé špičky (ale neměly by být), odkrojíme košťál a z vnitřku srdíček vybereme chmýří. Cibuli nakrájíme najemno a spolu s prolisovaným česnekem ji orestujeme na olivovém oleji. Přidáme nasekanou petrželku a artyčoky. Chvilí restujeme a poté zalijeme vodou tak, aby byly artyčoky potopené. Přilijeme bílé víno a vaříme asi 20 minut. Osolíme a opepříme.

Ingredience

- 8 artyčoků
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- 50 ml olivového oleje
- 5 listů petržele
- 20 ml bílého vína

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení