



Pečená svíčková s kedlubnou a ředkvičkovým salátkem

Jemná dušená svíčková podávaná s lehkým salátem z kedlubny a ředkviček, rychlá a svěží varianta klasiky.

#Večeře #Rychlé #Lehké

⌚ Příprava 20 min · Vaření 30 min Náročné 👤 2 porce ≈ 48,03 Kč/porce ⚡ 420 kcal/porce

Na porci: 0 35 g bílkovin ₪ 12 g sacharidů ⚖ 26 g tuků

 **Hlavní suroviny ve slevě**
Ušetříte 50,65 Kč

146,71 Kč **96,06 Kč** -35 %

Suroviny

- | | | |
|--|---|---|
|  | Panenská svíčková bez palce kuch. úprava chlaz. váž. cca 350...
Potřeba: 350 g | 70,52 Kč
↓ Nejnižší cena  |
|  | Kedlubna čerstvá 1 ks · 200 g
Potřeba: 1 ks (200 g) | 13,33 Kč
↓ Nejnižší cena  |
|  | Ředkvičky s natí čerstvé 1 ks svazek · 200 g
Potřeba: 1 svazek (200 g) | 12,21 Kč
↓ Nejnižší cena  |

Co ještě přidat

- | | | |
|--|--|--|
|  | aro Olej olivový z pokrutin 1 l · 1 l
Potřeba: 2 lžíce | 101,05 Kč
 |
|  | Solsanka mořská sůl s jódem 1 kg · 1 kg
Potřeba: dle chuti | 28,90 Kč
 |
|  | Mr. Pepprna Pepř černý mletý 530 g · 530 g
Potřeba: dle chuti | 360,64 Kč
 |
|  | aro Ocet 8 % 6 x 1 l PET · 6 l
Potřeba: 1 lžička | 68,54 Kč
 |

Postup

- 1** Svíčkovou osolte, opepřte a orestujte na oleji ze všech stran do zlatova.
- 2** Vložte do pekáčku, přidejte trochu vody a pečte v troubě při 180 °C asi 25 minut do měkka.
- 3** Kedlubnu a ředkvičky oloupejte a nakrájejte na tenké plátky nebo nastrouhejte na hrubém struhadle.
- 4** Zeleninu smíchejte, osolte, přidejte kapku oleje a octa a promíchejte.
- 5** Maso nechte krátce odpočinout, nakrájejte na plátky.
- 6** Podávejte teplé maso s čerstvým salátkem z kedlubny a ředkviček.

Tip: Salátek můžete dochutit trochou citronové šťávy pro větší svěžest.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.