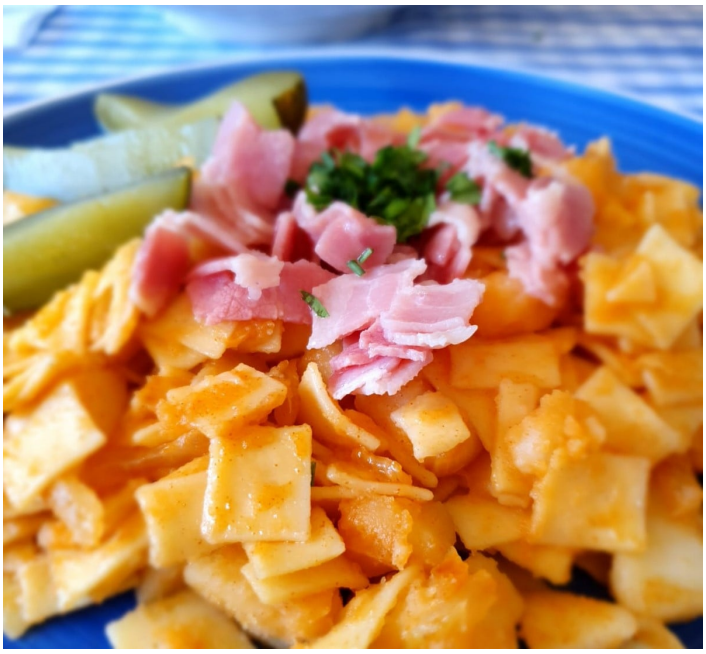
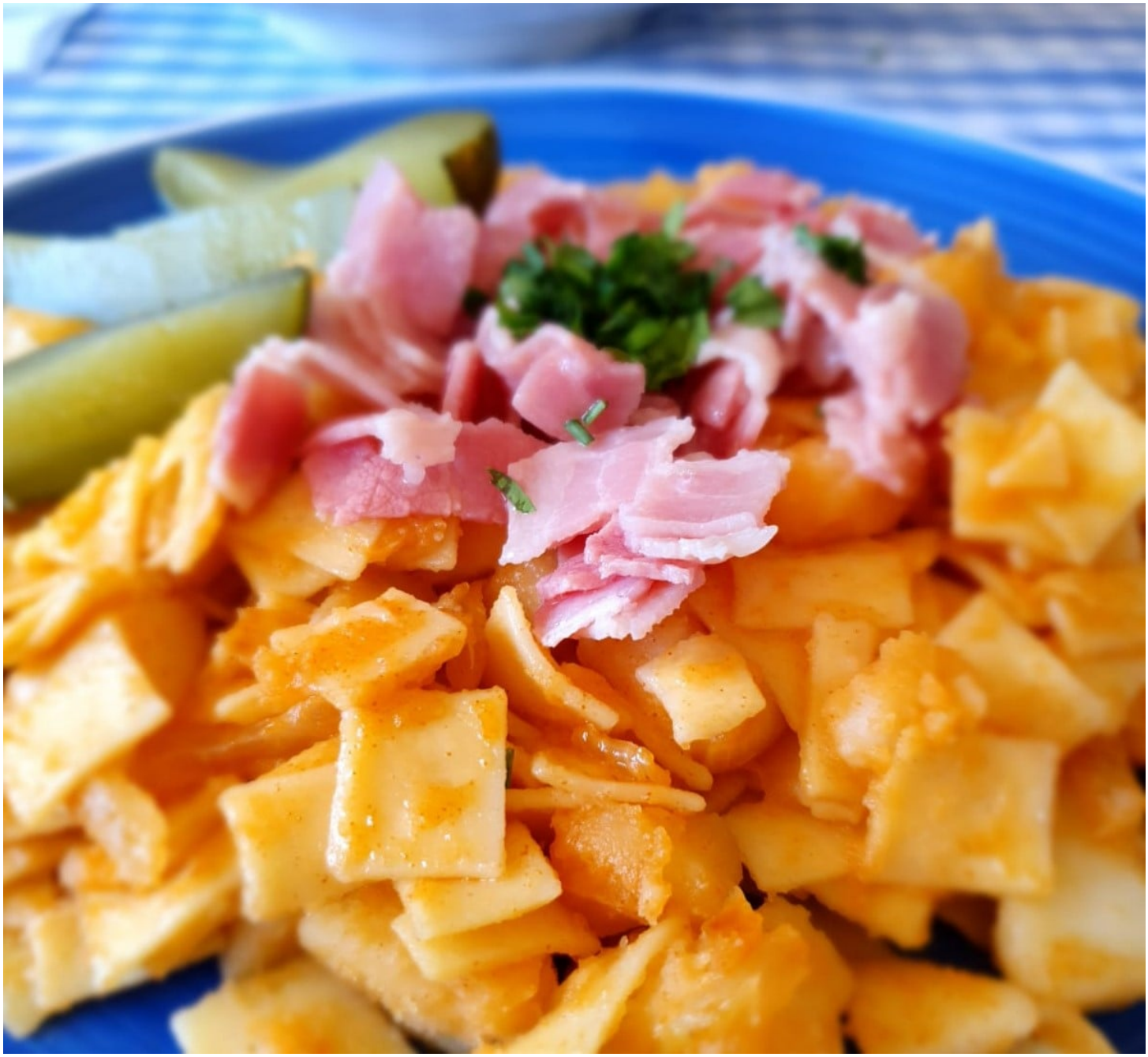
"GRANADÍR MARŠ" ALEBO "GRANATIERSKY POCHOD" OD STAREJ MAMY





Podľa mojej babičky to bol vždy "Granadír" a myslím, že každá slovenská a česká rodina má svoje pomenovanie pre toto jedlo. Jeho pomenovanie však, aspoň pre mňa nič nemení na tom, že je naozaj vynikajúce. Jednoduché, rýchle na prípravu, a ešte aj vegánske! Teda, okrem tej slaninky, ktorú som nakoniec použil.
Stačí len použiť bezvaječné cestoviny a obed aj pre vegánov je pripravený. Pri tomto recepte som si uvedomil, že slovenská česká kuchyňa má neuveriteľne veľa jedál, ktoré sú vlastne vegánske.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
👍 4 veľké zemiaky
👍 250 gramov cestovín (fliačky)
👍 1 veľkú cibuľu
👍 soľ
👍 rastlinný olej
👍 1 lyžičku mletej červenej papriky
👍 100 gramov slaniny
Postup:
Očistené zemiaky nakrájajte na malé kocky a varte v osolenej vode do mäkka. Rovnako v osolenej vode uvarte zvlášť aj cestoviny.
Nakrájanú cibuľu osmažte do zlatej farby na oleji a na záver k nej pridajte 1 kávovú lyžičku mletej červenej papriky.
Uvarené zemiaky, cestoviny a opraženú cibuľu spolu dôkladne zamiešajte. DOBRÝ TIP! Nechajte si trochu horúcej vody z uvarených zemiakov, ktorú použijete pri zmiešavaní všetkých surovín. Granadír bude šťavnatejší.
HOTOVO!
Podávajte s opraženou slaninkou a kyslou uhorkou.
Vegáni bez slaninky!
Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo