



"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 (fľačky)
- 👍 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