

Pickles dalle barbabietole

Řepa má tolik vlastní šťávy, že se dá kvasit jako zelí – nakrouhaná, promačkaná a pořádně zatížená.



Blanšírovaný daikon s mrkví

Salát může být i lehce uvařený! Kombinace daikonu či vodnice s mrkví spolu krásně ladí a krátkým oblanšírováním získá více jemnosti a lépe se nám zažije.



Pasta pesto

Přizpůsobili jsme tradiční italské pesto alla genovese našim podmínkám – a povedlo se! Můžete ho dělat ve spoustě variant hlavní ingredience! Plnou chuť má i bez jediné špetky sýra.

KURZ VAŘENÍ

ITALSKÉ MENU

pasta pesto
minestrone
hrušky na víně

Minestrone

Italsky znamená „velká polévka“. Může být tak velká, jak si kdo přeje – se spoustou sezónní zeleniny, fazolemi a když přidáme i těstoviny či rýži, poslouží jako hlavní chod.



Hrušky na víně

Jemný a lehký dezert provoněný svítkem skořice. Připravit ho můžeme z červeného, bílého nebo dokonce rýžového vína!

