

Marinované artyčoky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

4 ks	předvařené artyčoky
1/2 hrnku	sušená rajčata naložená v oleji
3 stroužky	česnek
hrst	čerstvá bazalka
	sůl a pepř



Postup přípravy

Připravíme si marinádu. Do mixéru vhodíme pokrájená rajčata i olejem, ve kterém byla naložena. Přidáme bazalku a česnek, trošku osolíme a opeříme. Vše důkladně rozmixujeme. Artyčoky pokrájíme na větší kousky a vhodíme do misky, přidáme marinádu a necháme v lednici alespoň půl hodinky uležet. Takto namarinované můžeme podávat klidně samostatně, do salátu, nebo pár minutek zlehka opečeme na pánvi a podáváme jako přílohu k masu.