

Restované artyčoky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

	povařené a vychladlé artyčoky
2 lžíce	olivový olej
1 ks	šalotka
1 ks	citron
2 stroužky	česnek
1/2 lžičky	tymián
1 dl	suché bílé víno (případně vývar)
	sůl a pepř
	zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Na pánvi rozežřejeme olej a přidáme nadrobno pokrájenou šalotku, restujeme, dokud nezačne zlátnout. Přidáme na plátky pokrájený česnek, citron na čtvrtinky a povařené artyčoky. Zlehka osolíme, opepříme a přidáme tymián. Pár minut restujeme, poté podlijeme vínem a necháme chvíli dusit. Podáváme ozdobené petrželkou – jen tak samotné nebo s čerstvou bagetkou a bylinkovým dipem.