

# Zeleninový předkrm

HN epikure

## Ingredience

- česnek — 3 stroužek
- 200 g mladé mrkve
- 1 kedluben
- 200 g hráškových lusků
- 1 malý svazek tymiánu a rozmarýnu
- 1 čajová lžička hořčičného semínka
- 1 pomeranč bio
- olej olivový
- sůl, pepř, cukr

## Postup

Oloupeme česnek, mrkev a kedluben a nakrájíme na plátky. Odstraníme špičky lusků a stáhneme podélná vlákna. V malém množství olivového oleje necháme 3 minuty dusit mrkev, vložíme kedluben a po dvou minutách přidáme hrášek. Vsypeme česnek, bylinky a hořčičné semínko a dobře promícháme. Dochutíme solí, pepřem a špetkou cukru. Přidáme kůru a šťávu z pomeranče, důkladně provaříme a necháme aspoň 15 minut louhovat v misce.