

Zapečený chřest parmazánem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Chřest omyjeme a osušíme, poté oloupeme spodní část. Na pánvi rozežřejeme olivový olej (1 PL), přidáme větvičku rozmarýnu, chřest, šalotku a vše orestujeme. Podlijeme bílým vínem, jemně osolíme a přikryté dusíme na mírném plameni 3 minuty. Chřest vložíme do zapékací misky a necháme péct. Když jsou chřest i hranolky upečené, ještě horké je posypeme strouhaným parmazánem, pokapeme (lanýžovým) olejem a necháme ještě 5 minut v troubě, aby se sýr rozpustil.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Chřest zelený** - 1000 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 20 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 50 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Lněný olej 250 ml** - 15 g

