

Kuřecí krupeto, pečená červená řepa

kuřecí prsa, cibule, olej, sůl, česnek, kroupy, mrkev, hrášek, brokolice

Kroupy propláchneme a dáme vařit. Cibuli nadrobno nakrájenou osmahneme na oleji, přidáme zeleninu a zlehka osmahneme. Přidáme kroupy. Potom přidáme zeleninu připravenou v páře.

Podle potřeby dochutíme.

Pečená řepa

Řepu uvaříme do měkka, oloupeme a nakrájíme na kostičky, zakapeme olivovým olejem, osolíme a pokapeme balsamicem.

Dáme péct.

Přejeme dobrou chuť.