Pečené ředkvičky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

14 ks	větší ředkvička
3 lžíce	olivový olej
2 stroužky	česnek
	sůl
	pepř mletý
	čerstvé bylinky podle chuti (pažitka, tymián, kopr…)



Postup přípravy

Ředkvičky očistíme, omyjeme a nakrájíme na kousky. Vhodíme je na pánev s rozehřátým olivovým olejem. Za stálého míchání je necháme chvíli smažit, poté přidáme prolisovaný česnek a podle chuti osolíme, opepříme a vhodíme čerstvý tymián. Ztlumíme plamen a ještě pár vteřin necháme rozvonět (více ne, jinak by nám česnek zhořkl!). Opečené ředkvičky podáváme buď jako samotný pokrm nebo jako přílohu.

Poznámka: *Vyzkoušejte pečené ředkvičky například v kombinaci s pikantním kuřecím* ***špízem –*** *recept na něj vám přinášíme ZDE*