

Chřest s bramborovými špeclemi

suroviny na jednu porci:

bramborové špecle (polotovar)	150g
čerstvý chřest	150g
čerstvé ředkvičky	na dochucení podle potřeby
hummus s červenou řepou	na dochucení podle potřeby
sýr Cottage	na dochucení podle potřeby
olej, sůl	



postup:

Bramborové špecle vaříme 12 - 15 minut ve slané vodě, poté asi minutu restujeme na pánvi v kapce oleje, chřest vaříme 12 - 15 minut ve slané vodě, poté asi minutu restujeme na pánvi v kapce oleje, při servírování dozdobíme a dochutíme čerstvými ředkvičkami, sýrem hummusem dle vlastní chuti.