

Niva na víně

Jihočeskou nivu se španělským temperamentem si určitě zamilujete.

Ingredience

- 1 mrkev
- 1 hruška
- 30 g vlašských ořechů
- 1 hrozen červeného vína
- 1,5 dl červeného vína
- 1 lžice cukru
- koření: badyán, skořice, hřebíček
- 1 suchá klobása
- chlebové krutony, krekry
- Jihočeská niva porce

Návod na přípravu

V pánvi svaříme červené víno s cukrem a kořením, tekutinu v pánvi odpaříme. Přidáme hrušku s mrkví nakrájené na větší kusy. Přibližně tři minuty necháme pánev na mírném ohni. Pak ji odstavíme, přidáme vlašské ořechy, bobule červeného vína a vše opatrně, ale řádně promícháme. Dále si připravíme nivu, kterou velmi pomalu rozpustíme na grilu, a poté položíme na obsah pánve. Servírujeme s krekry a na silnější plátky pokrájenou suchou klobásou.

Nevíte, kde pořídit rakletovač? Máme pro vás [TIP](#).

