

Chlebová pečeně

půlka bochníčku staršího chleba

2 hrnky strouhané kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)

2 stroužky česneku

sůl

2 vejce

1 hrnek vývaru

cibulka

olej nebo máslo

majoránka, bazalka, petrželka...

Na másle orestujeme cibulku, přidáme zeleninu a po lehkém opečení zalijeme vývarem. Asi 10 minut podusíme. Necháme lehce vychladnout a i s tekutinou přidáme k chlebu pokrájenému na větší kostky. Ochutíme solí a zelenými či sušenými bylinkami, přidáme vejce a promícháme. Pečeme na plechu vyloženém pečícím papírem asi 45 min při 180 °C.

Podáváme nakrájené na kousky teplé či studené, k polévce nebo jako pohoštění k vínu nebo pivu.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---