



## Česnečka s úzeným masem a pohankou

### Ingredience:

1 ks česnek  
250 g kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)  
3 pl pohanka  
3 pl mražený zelený hrášek  
200 g uzené maso  
baby špenát - hrst  
1 l hovězí vývar  
Sůl  
Pepř  
Drceny kmín na dochucení  
50 ml olivový olej

### Postup:

Na oleji orestujeme zeleninu nakrájenou na drobné kostičky, přidáme na stejné kostičky nakrájené uzené maso a polovinu na plátky krájeného česneku. Zalijeme vývarem, necháme provařit, přidáme pohanku a hrášek, necháme přijít do bodu varu, stáhneme z plamene a 10 minut necháme pod poklicí nabobtnat. Před podáváním přidáme zbytek na plátky krájeného česneku a špenát. Hned servírujeme.

