

Co uvařit zítra k obědu

Vloženo: 22.03.2016 Reklamní sdělení

Dochází vám inspirace na každodenní vaření? Přijde vám, že některé pokrmy vaříte stále dokola a chtěli byste zkusit něco nového? Bohužel v pracovní dny je zapotřebí **hledat takové recepty**, které nezaberou příliš času svou přípravou, ale **budou rychle hotové**, ale i přesto lahodné. Jak poskládat zítřejší obědové menu, u kterého **strávíte přípravou** jen minimum času, ale výsledek bude vynikající? Tip na jedno takové menu právě přinášíme. Obsahuje **klasické pokrmy**, ale v netradičním pojetí.

Upečte poctivou sekanou

Sekaná je klasickým receptem, který se dá ovšem **připravovat mnoha různými způsoby**. Nebojte se do sekané zakomponovat i **netradiční potraviny**. Ozkoušenou kombinací je například sekaná z hovězího a vepřového masa, plněná **vlaškými ořechy a plátky mandlí**. Směs na sekanou si můžete připravit ještě dnes, abyste si ulehčili práci. V masové směsi se **lépe rozleží chuť koření** a zítra už bude stačit jen dát maso na pekáč a upéct. [Domácí sekaná](#) nezklame.

Netradiční příloha - rýže

Možná jste zvyklí si k sekané **uvařit brambory** nebo jíst jen s pečivem, kyselou okurkou a hořčicí. Bát se experimentovat nemusíte ani u příloh. Vynikající **přílohou k sekané je například rýže**, ideálně s dalšími surovinami. Rýže doplněná **orestovanou cibulkou a restovaným česnekem** na másle s trochou kari koření je vynikající přílohou i k sekané. Její přípravou také **strávíte minimum času**. Pokud chcete mít vždy připravenou rýži co nejlépe, aby nebyla tvrdá ani rozvařená, může pomoci [rýžovar](#).

I dezert stihnete

Pokud zvolíte na zítřejší oběd toto menu, zbude vám **dostatek času** také na přípravu lahodného dezertu. Jako tip **doporučujeme klasický dezert**, ovšem v moderním pojetí. Osvědčeným dezertem k tomuto menu je [tvarohová bábovka](#). Sladký tvarohový **dort v bábovkové formě**. Existují pečené i nepečené druhy. Záleží na tom, jakou si zvolíte.