

Kančí Ainsleyho brusinkové karbanátky s vepřovým masem a citrónovými okurkami

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezhodnoceno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Ainsley Hariott: ``Ainsley`s Big Cook Out``, pro DDK upraveno podle televizního seriálu BBC Birmingham,

Suroviny

250 g mletého masa divočáka

100 g brusinek

250 g mletého vepřového masa

2 lžičky čerstvého rozmarýnu, nasekaného

3 stroužky česneku

1 citrón - šťáva a kůra

6 jarních naťových (jarních) cibulek

Postup

Brusinky zamícháme do semleté směsi masa z vepřového a masa z divočáka (1:1). Přidáme nejmenší nasekaný rozmarýn, prolisovaný česnek, nastrohanou kůru a šťávu z jednoho citrónu a nejmenší nakrájené naťové cibulky. Osolíme opepříme a rukou dobře promícháme. Ze směsi uděláme stejně velké placičky a opékáme je nejméně 5 minut po každé straně na síťce grilu s žhnoucím dřevěným uhlím.

Příprava citrónových okurek:

velmi snadno se připraví a hotovému pokrmu dodá vynikající chuť. Pomocí škrabky na zeleninu nařežeme podélně okurku na dlouhé pravidelné a velmi tenké plátky; řez škrabkou vedeme nepřerušovaně přes celou okurku. Poprvé sloupneme vrchní vrstvu a dalšími tahy pokračujeme až dospějeme k vodnatému dužině se semeny. Okurku otočíme o 180° a pokračujeme stejně z druhé strany. Spíš se snažíme trochu vody z okurky dostat ven, proto řezy posolíme hrubou mořskou solí. Na okurky vymačkáme citrónovou šťávu a necháme je marinovat 5 minut a pak máme osvěžující citrónové okurky. Karbanátky s citrónovými okurkami podáváme na česnekových topinkách.

Příprava česnekových topinek:

Bagetu nakrájíme šikmo na krajíčky, pokropíme olivovým olejem a trochu osolíme a položíme na gril. Když jsou krajíčky z jedné strany již dotatova opečené potřebujeme je česnekem a položíme na kraj grilu. Při podávání položíme na topinky nejprve proužky okurek, aby vypadaly jako malé stužky s visícím okrajem s topinkou. Vypadá to pěkně. Na okurky položíme masové placičky a ozdobíme větrníčky zhotovené z naťové cibulky. Nakonec zabodneme do toastu snítku čerstvého rozmarýnu a podáváme.