

Tak tomu nikdo neodolá...

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

kuřecí stehna

rukola

polníček

čerstvý špenát

čerstvé - oregano

bazalka

šalvěj - od všeho tak jednu snítku

pařížská mrkev - mrkvové kuličky

sůl

gyros koření

olej

kešu ořechy

lilek

Brie - sýr francouzského typu

hořčice

mléko

steakové koření

Cinzano

olivový olej

malé nakládané cibulky

šalotka

Postup

Postup přípravy: Naklepeme si kuřecí stehna cca 120-150 g na 1 porci a okořeníme steakovým kořením, pokapeme olejem, podlijeme vodou a dáme péct do trouby na 250 °C na dobu asi 15-20 minut. Očistíme si rukolu, šalotku, polníček a špenát = nakrájíme je na kousky ovšem kromě špenátu, ten zůstane celý. Přidáme nakládanou cibulku, zastříkneme cinzanem (biancem), osolíme, přidáme gyros koření, nakrájené oregano, olivový olej a promícháme (jemně tak, aby jsme zeleninu nezneškodili). Nakrájíme na jemno bazalku a šalvěj, do nichž vložíme pařížskou mrkev, osolíme a zastříkneme jemně olejem, smícháme, aby se na mrkev a bylinky obalily a dáme restovat na rozpálenou pánev. Když se z bylinek začne uvolňovat příjemná vůně, tak je trochu zalijeme vodou, kterou následně necháme úplně vydusit. Dále si podélně nakrájíme lilek, který osolíme a okořeníme gyros kořením, plátky poklademe na suchou rozpálenou pánev (grill je lepší) a orestujeme dozlatova. Až bude lilek krásně povolný, jako některé slečny po pár skleničkách, nakrájíme si brie a balíme ho právě do připraveného lilku stejným stylem jako závitek, né jako se balí holky, protože to se občas ani mě

nepovede. A spíchujeme ho párátkem a ještě ho dáme do gratinovat (zapéct). Opražíme kešu ořechy se solí. A připravíme si dressing: tři díly hořčice, díl mléka a steakové koření.

Podáváme tímto stylem - na hranatý talíř doprostřed dáme salát, na něj na tři díly rozkrojené maso, na maso lilkový závitek, dokola posypeme kešu ořechy a rozmístíme cca 6 kuliček mrkve, vrch polijeme skvělým dressingem a můžeme jím také pokapat okraje talíře, což doladuje náš skvělý efekt. Gratuluji momentálně jste stořili opravdově pompézní věc.