



Kulinární jízda pokračuje se stříbrným týmem Primirest

<https://www.primirest.cz/>

2.MÍSTO

Hlavní chod

Vepřová pečeně, kroketa z vepřového boku, bramborovo-mrkvové pyrė, marinované ředkvičky, jarní zelenina, pečené brambory grenaille, silná masová omáčka.

Vepřový bok nakrájíme na kostky a orestujeme na oleji přidáme část bylinek a koření s česnekem. Podlijeme vodou a dusíme doměkka. Oloupeme mrkev a nakrájíme na plátky, dáme péct do konvektomatu. Slupky si schováme a použijeme do šťávy k masu. Ředkvičky si omyjeme a část naložíme do octového rozvaru s bylinkami a část si necháme na teplou zeleninu. Papriku očistíme a jadřince si necháme na šťávu k masu. Papriku, chřest a cuketu nakrájíme a před servírováním orestujeme společně s ředkvičkami na másle a zastříkneme citronovou šťávou. Vepřovou pečení podélně rozpůlíme ochutíme solí a s máslem a bylinkami zavakuujeme a dáme vařit do Souse-vide 62°C 90minut. Poté opečeme v pánvi na barvu. Bok si vycedíme vývar použijeme dále, z masa, vaječné melanže a solamylu připravíme směs, tvoříme krokety a obalujeme ve vejci a kukuřičné strouhance, smažíme v oleji do zlatova. Cibuli orestujeme na oleji do hněda přidáme slupky z mrkve a jadřince z paprik zarestujeme a podlijeme výpekem z pečeně a vývarem z boku. Přecedíme ochutíme sekanými bylinkami a před servisem zahustíme solamylem a zjemníme máslem. Upečenou mrkev s uvařenými bramborami rozmixujeme na pyrė se smetanou. Grenaille si vaříme a rozmáčkne na placku a dáme upéct do konvektomatu s bylinkami a máslem. Vycedíme marinované ředkvičky. Servírujeme všechny komponenty na talíř a ozdobíme hráškovými klíčky.



Dezert

Jogurt ztužený želatinou s příchutí citronové kůry a medu, jahodová omáčka s čerstvým ovocem a bezlepková granola s ořechy.

Namočíme plátky želatiny do studené vody, aby se aktivovala. Po 10 minutách vodu slijeme a želatinu rozpustíme, vmícháme do jogurtu s medem a citronovou kůrou a necháme tuhnout v lednici. Z části jahod a cukru uvaříme omáčku, kterou přepasírujeme. Nasekáme ořechy, smícháme s vločkami a upečeme. Do teplé granoly zamícháme med a necháme vychladnout. Z jogurtu tvoříme noky a podáváme s omáčkou, čerstvým ovocem a granolou.

Enjoy

