

VAŘTE S NÁMI

**Nakládaný rumsteak
s pepřovou omáčkou,
špenátovými listy
a královským bramborem****(1 porce)**

300 g vyzrálé roštěné naložíme do směsi kečupu, kapari, soli, bílého pepře, worcestru, drceného barevného pepře a dijonské hořčice.

Naložené maso necháme v chladu zhruba týden uležet. Po uležení maso pozvolna grilujeme na lávovém grilu tak, aby zůstalo šťavnaté a po nakrojení z něho vytekla růžová šťáva. Během grilování připravíme pikantní omáčku ze smetany, rajčatového protlaku, nakládaného zeleného pepře s badyánem naloženým v alkoholu a medu. Do omáčky potom položíme hotové maso a ozdobíme ho svazečky dušených fazolových lusků zabalených ve slanině. Jako přílohu podáváme grilovaný královský brambor ochucený drceným římským kmínem.



Borůvkové lívanečky se smetanou



Husí játýrka podle naší báby s grilovaným jablíčkem

Pečené vepřové koleno po selsku
foto na vedlejší straně: Pečená kachnaGrilovaná panenka po staročesku se švestkovou omáčkou
a hnízdem z domácích nudliček

FOTO: PETR STARY