

# Šéfkuchař doporučuje...



## Mix Grill s pepřovou omáčkou (4 pc.)

### Suroviny:

300 g hovězí svíčkové  
200 g vepřové panenky  
200 g vepřové krkovice  
300 g kuřecích prsou  
300 g vepřových jater  
300 g slaniny  
200 g cibule  
400 g papriky  
1 svazek rozmarýnu, 1 svazek saturejky, 1 svazek šalvěje  
1 lžička pepřového koření, 1 lžička hořčičného semínka, 1 lžička mletého koriandru,  
5 lžic rostlinného oleje  
sůl  
dochucovací omáčky dle chuti

### Na pepřovou omáčku:

30 g dijonské hořčice  
200 ml smetany (30 % tuku)  
100 ml suchého bílého vína  
15 g zelený pepř bez nálevu

### Postup:

#### Maso:

Existují dva druhy přípravy klasického mix grillu. Při prvním se řezy masa marinují ve směsi koření a soli den předem. Při druhém se marináda používá během tepelné úpravy nebo na její závěr.

Marinádu připravíme z rozdrcené směsi koření, které promícháme se solí, olejem a použijeme k ochucení masa. Marinádou nešetříme. Ze svazků bylinek si můžeme