

# Šéfkuchař doporučuje...



## Klokaní kýta s brusinkovou omáčkou, krokety (4 pc)

### Suroviny:

Klokaní kýta 600 g  
Kompotované brusinky 100 g  
Sušené brusinky 100 g  
Cibule 200 g  
Pomerančová šťáva 75 g  
Červené víno 200 ml  
Cukr, sůl, pepř, olej  
Strouhanka 30 g  
Pažitka 25 g  
Máslo 25 g  
Žloutek 2 ks  
Vařené brambory 500 g  
Smažená rukola na dekoraci



### Postup:

#### **Bramborové Krokety:**

Brambory očistíme a uvaříme ve slupce doměčka, slijeme a necháme vychladnout. Uvařené brambory oloupeme a prolisujeme, přidáme žloutky, máslo a strouhanku a dobře promícháme. Hmotu na krokety trochu osolíme a přidáme pažitku. Poté tvoříme kuličky, které namáčíme v rozšlehaných vejcích a obalíme ve strouhance. Poté domácí krokety v rozpáleném oleji osmažíme dozlatova.

#### **Klokaní kýta:**

Maso očistíme, osolíme, opepříme, vložíme do vakuovacího sáčku a připravujeme při 75 stupních / 6 hodin metodou sous-vide tj. zpracování masa ve vodní lázni, při nízké teplotě.

#### **Brusinková omáčka:**

Očištěnou cibuli nakrájíme najemno, necháme sklovatět na slunečnicovém oleji, zalijeme červeným vínem a svaříme, přidáme kompotované brusinky, pomerančový džus, sušené brusinky, dochutíme solí a pepřem.

Podávané jídlo můžeme dozdobit smaženou rukolou či přidat jiný přílohový salát.

**Restaurace Air Club, [www.fba.cz](http://www.fba.cz)**