

Šéfkuchař doporučuje...

Telecí ragú s kořenovou zeleninou a červeným vínem,

bramborové krokety (4 pc.)



Suroviny:

600 g telecího plecka

150 g slaniny

150 ml červeného vína

250 ml vývaru

100 ml smetany na zjemnění

20 g rajčatového protlaku

40 g cibule, 40 g celeru, 40 g petržele a 40 g mrkve

lžíce oleje

citrónová šťáva

sůl, pepř dle chuti

Bouquet garni – svazek bylinek: listová petržel, tymián, bobkový list, nové koření a celý černý pepř vše zabalené buď do gázového sáčku nebo do balíčku ze svrchní slupky pórku tak, abychom koření před podáváním lehce vylovili najednou

Na bramborové krokety:

600 g vařených brambor

3 žloutky

40 g strouhanky

33 g másla

dle chuti můžeme přidat pažitku

vejce a strouhanka na obalení

olej na smažení

Postup:

Nejdříve si uvaříme očištěné brambory ve slupce doměčka, slijeme a necháme vychladit.