

Šéfkuchař doporučuje...



Vyzrálé hovězí pečené doručova, ratatouille (4 pc)

Suroviny:

600 g falešné hovězí svíčkové
trocha olivového oleje
tymián, sůl, pepř

Na ratatouille:

2 lilky, 2 cukety
2 červené, zelené nebo žluté papriky, případně mix
4 velká zralá rajčata
1 cibule
3 stroužky česneku
6 lžic olivového oleje
1 lžice červeného vinného octa
1 lžička cukru
3 hrsti čerstvé bazalky

K podávání:

brambory pečené ve slupce nebo jiná bramborová příloha, bílé pečivo nebo toasty

Postup:

Očištěné a osušené maso nejdříve pokapeme po celém povrchu olivovým olejem a vetřeme do masa spolu se solí, pepřem a tymiánem. Necháme chvíli odležet při pokojové teplotě. Pořádně rozpálíme pánev a zprudka pečeme ze všech stran cca 2 – 3 minuty. Následně vložíme do trouby rozeřáté na 90 – 100°C a pečeme, dokud maso uvnitř nedosáhne teploty 55°C. Teplotu kontrolujeme speciálním teploměrem nebo sondou na potraviny.

V průběhu pečení masa si připravíme ratatouille. Začneme lilky, které rozkrájíme na malé kousky, cukety na kolečka či půlkolečka (dle velikosti), papriky na kusy o