

Šéfkuchař doporučuje...

Zapečené krůtí medailonky s parmazánem, grilovaná

toskánská zelenina (4 pc)

Suroviny:

720 g krůtích prsou
„Kuřecí marináda“ od Labety
200 g parmazánu
2 polévkové lžíce hladké mouky
150 ml kuřecího vývaru
olivový olej
sůl a pepř na dochucení

Na grilovanou zeleninu:

400 g červené papriky
300 g lilku
300 g mladých cuket
2 ks šalotky
150 ml panenského olivového oleje
100 ml balzamikového octa
50 ml bílého vína
hladkolistá petržel na ozdobu

Postup:

Omytá a očištěná krůtí prsa si nakrájíme na plátky a naložíme je do „Kuřecí marinády“ od Labety, necháme marinovat ideálně několik hodin v chladu.

Nyní začneme s přípravou zeleniny. Papriky pouze omyjeme a celé je grilujeme v rozpálené troubě, dokud slupka nezčerná. Ihned je dáme do misky a přikryjeme igelitovým sáčkem tak, aby se zapotily a šly lehce oloupat. Mezitím si pokrájíme lilek a cuketu podélně na plátky, které nasolíme a necháme vypotit. Osušené plátky zeleniny ogrilujeme na grilovací pánvi. Šalotku si oloupeme, osolíme a povaříme v bílém víně

