

# Šéfkuchař doporučuje...



Krůtí medailónky, zeleninové ragú na kari a  
bramborovo – sýrové rösty (4 pc)

## Suroviny:

600 g krůtích prsou  
„Kuřecí marináda“ od Labety  
olivový olej na opečení

## Na zeleninové ragú:

50 g cibule  
po 100 g mrkve, hráškových lusků, brokolice a baby kukuřice  
100 ml smetany ke šlehání  
olivový olej  
kari  
sůl

## Na bramborovo – sýrové rösty:

800 g brambor  
240 g cibule  
60 g sýru čedar  
4 vejce  
60 g solamylu  
sůl a pepř na dochucení

## 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.