

Nyní si nastrouháme oloupané a omyté syrové brambory nahrubo. Přidáme nahrubo nastrouhaný čedar, nadrobno nakrájenou cibuli, dále solamyl a také čtyři rozšlehaná vejce. Vše důkladně promícháme a dochutíme solí a pepřem.

Zeleninu na ragú si orestujeme na pánvi na olivovém oleji. Začneme nakrájenou mrkví, která je nejtvrďší, a proto bude potřebovat nejvíce času. Po několika minutách přidáme i nakrájenou cibuli, brokolici, lusky a baby kukuřičku a vše restujeme spolu s kari kořením. Když je směs skoro hotová, podlijeme ji smetanou ke šlehání a necháme krátce provařit. Dochutíme solí.



V hlubší pánvi rozežřejeme dostatečné množství oleje na smažení. Když je rozpálený, nabíráme bramborovou směs polévkovou lžící, vkládáme do oleje a smažíme zvolna 3 minuty. Rösty obrátíme a smažíme další asi 2 minuty dozlatova.

Mezitím si připravíme krůtí medailónky, které vyndáme z marinády, odstraníme přebytečnou marinádu a opečeme z obou stran na pánvi na rozpáleném oleji vždy asi 3 minuty.

Na talíř servírujeme zeleninové ragú, na které umístíme krůtí plátek a obložíme křupavými rösty. Maso můžeme přelít výpekem, který nám po něm zůstal v pánvi.