

Šéfkuchař doporučuje...



Grilovaná „Sealovská“ vepřová krkovice, ragú z červených fazolí,

Grenaille, dijonská omáčka (4 pc)

Suroviny / Postup:

Fazolové ragú:

0,3 dl olivový olej

800 g konzervovaná rajčata

0,45 dl tmavý sirup

1 lžička majoránky

300 g vařená mrkev

300 g červené fazole

Fazole si přes noc namočíme, tyto pak scedíme a znovu zalijeme vodou, přivedeme k varu a vaříme asi 10 minut. Pak teplotu snížíme a na mírném ohni fazole vaříme dalších 25 minut, nebo než jsou měkké.

V nádobě vhodné i do trouby rozehřejeme olej. Vsypeme nasekanou cibuli a restujeme ji dozlatova. Odstavíme. Na cibuli rozložíme fazole. Z rajčat slijeme šťávu, kterou odložíme. Rajčata naskládáme na fazole. Navrch dáme kostky mrkve.

Hořčici smícháme se sirupem nebo melasou, rajčatovou šťávou a nalijeme na zeleninu v nádobě. Fazolové ragú pečeme v troubě při mírné teplotě asi 2 hodiny. Omáčku necháme vypéct a zhoustnout. Nakonec posypeme ragú nasekanou majoránkou.

Grenaille:

800 g brambory - grenaille

olivový olej

sůl

tymián, rozmarýn

Brambory umyjeme a uvaříme doměkka, vychladíme. Rozkrájené pokapeme olivovým olejem a dochutíme bylinkami. Pečeme v troubě na 200 stupňů 15 min.