



Suroviny

1 kg zelených oliv, nejlépe odrůdy ascolata
80 g Gran Moravia
 100 g kuřecího masa
 100 g vepřového masa
 100 g hovězího masa
 30 g rozdrolené chlebové střídky
 3 vejce
 1 mrkev

1 cibule
 1 řapíkatý celer
 nastrouhaná kůra z půlky citronu
sklenice bílého vína
 špetka muškátového oříšku
 špetka mletého hřebíčku
sůl
 mouka a strouhanka na obalení
 ½ litru extrapanenského
 olivového oleje na smažení

OLIVE ALL'ASCOLANA

Typický a chutný pokrm z italského regionu Marche, který je třeba konzumovat horký. Ideální jako doplněk k aperitivu nebo na oslavu či večeři s přáteli. Recept na cca 100 oliv.

Příprava:

Nakrájejte nejmenno cibuli, celer a mrkev a orestujte na třech lžících olivového oleje. Přidejte všechny druhy masa nakrájené na kostičky. Když je maso osmažené, osolte a podlijte bílým vínem, které nechte na středním žáru odpařit. Nechte vystydnout a směs rozmixujte. Vložte do misky, přidejte mletý hřebíček, muškátový oříšek, citronovou kůru, jedno vejce, nastrouhaný sýr Gran Moravia a chlebovou střídku. Pečlivě míchejte, až se vytvoří měkké a kompaktní těsto. Vypeckujte olivy tak, abyste nepoškodili slupku. Naplňte je předem připravenou směsí, přitom dbejte na to, aby si olivy zachovaly svůj původní tvar. Nyní olivy obalte v mouce a v našlehaném vejci a nechte asi půl hodiny v chladu. Olivy obalte ve strouhance a pak vždy po troškách smažte v rozpáleném oleji pěkně dozlatova. Nechte je okapat na talíři přikrytém papírovou utěrkou.



PŘEDKRMY



MASO



60' PŘÍPRAVA



30' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST