



Suroviny

4 hlávky červenolísté čekanky
sůl
pepř

citronová šťáva (volitelné)
extra panenský olivový olej

Typická grilovaná zelenina z oblasti Trevisa, kterou však mají rádi na celém Apeninském poloostrově. Skvěle se doplňuje jak s masem tak s čerstvými i zralými sýry. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Pečlivě omyjte čekanku a osušte. Hlávky podélně překrojte na čtvrtiny. Do dostatečně velké nádoby čekanku vyskládejte vedle sebe a ochuťte olejem, solí a pepřem, pokud chcete, tak také citronovou šťávou. Asi na hodinu dejte do lednice, občas promíchejte, aby se chutě pěkně spojily. Odlijte přebytečnou tekutinu a grilujte asi 7 minut za častého obracení čekanky. Podávejte teplé.



PŘÍLOHA



ZELENINA



80' PŘÍPRAVA



10' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST