



Suroviny

300 g roštěnce
plátky pancetty
200 g hříbků
1 menší cibulka
1 stroužek česneku

100 ml vývaru
smetana dle žádané hustoty
200 g brambor
rozmarýn dle chuti
sůl, pepř, olivový olej

Podzimní druhý chod, který si nejlépe vychutnáte, pokud na přípravu omáčky použijete čerstvé pravé hřiby.

Příprava:

Maso: Plátek dobře vyzrálého roštěnce osolte, opepřete a nechte odležet 10 minut. Maso zaviňte do plátků pancetty. Poté maso z obou stran zprudka osmahněte (nasucho bez oleje), aby se „zatáhlo.“ Pozvolna na pánvi dopečte na požadovaný stupeň rare-medium-well done. Omáčka: Hřiby nakrájené na kostičky orestujte na olivovém oleji s cibulkou a česnekem. Podlijte trochou zeleninového vývaru a osolte a opepřete dle chuti. Nakonec zalijte vysokoprocentní smetanou a nechte „zredukovat.“

Brambory: Brambory nakrájejte na čtvrtky a posypte pokrájeným čerstvým rozmarýnem a osolte. Lehce zakápněte olivovým olejem a dejte péct na plech.



DRUHÉ CHODY



MASO



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST