



Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Mierne horké.



Ambasádor
Heineken

Grilovaná parenica s medovo-tymianovou zálievkou

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Parenica neúdená, 4 x 80 g
- Korenie čerstvo mleté, trojfarebná zmes
- Med, 40 g
- Tymian čerstvý lístky, 8 vetvičiek
- Orechy vlašské, 8 ks
- Citrónová kôra, 1 PL
- Červená repa (cvikla), 200 g
- Semienka fenikla, anízu, čierne korenie celé a celá rasca z každého po pol čajovej lyžičky
- Slniečnicový olej lisovaný za studena, 1 PL
- Med, 1 ČL
- Ocot balsamico, 1 ČL
- Vetvičky tymianu
- Šalát s lístkami a výhonkami červenej repy na dekoráciu

POSTUP

1. Deň vopred uvaríme cviklu a necháme ju cez noc vychladnúť vo vode s koreninami a soľou.
2. Parenicu prekrájame horizontálne na dva plátky.
3. Tymianové lístky stiahneme a vetvičky si odložíme na neskôr. Med, citrónovú kôru a malé množstvo vody zamiešame na redšiu omáčku.
4. Cviklu očistíme a nakrájame na tenké plátky cca 3 mm, opečieme rýchlo na oleji, pridáme med, vetvičky tymianu a zastrekne balsamicom.
5. Parenicu okoreníme, opečieme na horúcej panvici s nepriľnavým povrchom do zlatista, asi minútu z každej strany.
6. Syr uložíme na cviklu, obložíme lístkami šalátu alebo cvikly, opečenými vlašskými orechami a prelejeme zálievkou.