



Recepty, které máme rádi

Tým clientských služeb doporučuje:

Rejnočí ploutev na grilu s koloniálním bramborem

2 ks čerstvé rejnočí ploutve, sůl, bílý pepř, koření asado, červené koření na ryby, olivový nebo slunečnicový olej, 2 větší brambory, 100 g slaniny, cibulka (jarní nať), česnek, majoránka, kmín.

Čerstvou rejnočí ploutev stáhněte z kůže a podle chuti okořeňte směsí z asada, červeného koření na ryby, trochy soli a bílého pepře. Na rozpálené pánvi s olivovým nebo slunečnicovým olejem ploutev osmahněte (z každé strany asi půl minuty). Pak dejte do grilu, po pěti minutách otočte a znovu grilujte pět minut.

Koloniální brambor připravte tak, že větší bramboru uvařenou ve slupce dlabátkem vydlabete. Nesmíte přitom porušit obal. Hmotu z „dříška“ brambory dejte do misky, přidejte nadrobno nakrájenou cibulku (nejlepší je jarní nať), namačkaný česnek, koření podle chuti (například grilovací, sůl, mletý kmín, špetku majoránky). Na pánvi osmahněte slaninu nakrájenou na malé kostičky a přidejte do ochucené bramborové hmoty. Vše promíchejte a nappěte zpátky do bramborového obalu. Plněný brambor nechte zapéct v grilu po dobu pěti až sedmi minut.



Zašlete recept a **VYHRAJTE** kuchyňské vybavení za **20 000 Kč!**
Soutěžte na www.receptynamiru.cz