

Šalviové medailóniky na špíze so zeleninovou salsou

Na prípravu potrebujeme: 600g panenskej sviečkovej, 150g údeného bôčika, 150g oravskej slaniny, 24 ks olív plnených paprikou, čerstvé lístky šalvie, soľ, mleté čierne korenie.

Mäso umyjeme, osušíme a nakrájame asi na 2 cm hrubé plátky. Medailóniky osolíme, okoreníme a z každej strany priložíme šalviové lístky. Plátky oravskej slaniny ovinieme okolo medailónikov a plátkami údeného bôčika prekryjeme ich rezné časti. Takto upravené medailóniky a olivy striedavo napichujeme na špízy, ktoré pred grilovaním potrieme olejom. Grilujeme 15 až 20 minút.

Na prípravu salsy potrebujeme: 150g šalátovej uhorky, 150g rajčín, 150g červenej cibule, 2 strúčiky cesnaku, petržlenovú vňať, limetkovú šťavu, olivový olej, morskú soľ, mleté čierne korenie.

Uhorku očistíme, odstránime jadierka a nakrájame pevnú dužinu na malé kocky. Rajčiny zblanšírujeme, ošúpeme a vyberieme jadierka. Takto pripravené nakrájame na rovnako veľké kocky ako uhorku. Cibul' u očistíme a nakrájame na kocky. K nakrájanej zelenine pridáme cesnak pokrájaný na tenké plátky a ochutíme limetkovou šťavou, olivovým olejom, soľou a mletým čiernym korením. Salsu dokonale premiešame.



Združená stredná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany