

Grilovaný steak z prasiatka, marinovaný v exotickom ovocí s grilovanými sladkými zemiakmi a mango-jahodovým čatní

Na 2 porcie potrebujeme: 400g bravčovej krkovičky, 100g ananásu, 100g manga, 100g papáje, 30g cesnaku, 30g zázvoru, 10g chilli, tymián, 500g batátov

Na čatní potrebujeme: 1dcl bieleho vínneho octu, 150g medu, 300g manga, 200g jahôd, soľ a kajanské korenie

Z ananásu, manga, papáje, zázvoru a čerstvého čilli urobíme marinádu. Nasolený a nakorenený steak z bravčovej krkovičky v nej necháme 6 hodín odležať. Namarinované grilujeme. Batáty mierne predvaríme a tiež grilujeme ochutené hrubým korením, soľou a čerstvým tymiánom. Suroviny na čatní nakrájame na malé kocky. Následne si skaramelizujeme med, zalejeme ho vinným octom, pridáme jahody, mango a dochutíme soľou a kajanským korením.



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Stavbárska 3926/11, 036 80 Martin