

ROUGETTE



GRILOVACÍ SÝR ROUGETTE OBALENÝ V PARMSKÉ ŠUNCE



SUROVINY

Přísady

Recept na 1 porci

1 jemný krémový grilovací sýr ROUGETTE

1 plátek parmské šunky nebo šunky San Daniele či Serrano

2–3 stonky zeleného chřestu, blanširované a rozkrojené na poloviny

½ červené papriky, nakrájené na drobné kostičky

½ zralého manga, nakrájeného na drobné kostičky

po 1 čajové lžičce zázvoru a citronové trávy

(lemongrassu) nakrájené nadrobno

lusk chilli papričky, nakrájený na tenké kroužky,

množství se řídí podle ostroti

papričky a chuti

cukr

olivový a sezamový olej

kari pasta

kůra z chemicky neošetřeného citronu, nakrájená na tenké proužky

lístky bazalky, my jsme použili řeckou bazalku s jemnými lístky

sladkokyselá omáčka podle chuti

sůl, pepř



GRILOVACÍ SÝR ROUGETTE OBALENÝ V PARMSKÉ ŠUNCE

PŘÍPRAVA

Grilovací sýr ROUGETTE zavineme do plátku šunky a na slabém žáru ogrilujeme do křupava a zlatohněda. Na čatní podusíme kostičky papriky a manga krátce v olivovém a sezamovém oleji, poté přidáme cukr, zázvor a citronovou trávu a dusíme asi 5 minut doměkka. Čatní osolíme, opepříme, okořeníme chilli, žlutou kari pastou a podle potřeby dochutíme trochou sladkokyselé omáčky. Zelený chřest mírně ohřejeme v trošce olivového oleje.

Poté upravíme grilovací sýr v obalu z parmské šunky spolu s chřestem, čatní, citronovou kůrou, kroužky chilli papričky a bazalkou na talíř. Podáváme s bagetou a suchým bílým vínem, například Lugana nebo voňavým, lehkým bílým Sauvignonem.

Další recepty najdete na www.rougette.de