

Kluci v akci

Pražská uzená kýta v medu a chilli

4 porce



Netradičně upravené maso, kde se snoubí sladko-slané chutě s příjemnou pálivostí po chilli a vůní kopru, skvěle doprovází grilovaný česnek zapečený s tymiánovým máslem.

4 silnější plátky uzené kýty s kůží
100 ml černého piva
4 lžíce medu
4 lžíce olivového oleje
1–2 chilli papričky
hrst sekaného kopru

Grilovaný česnek s tymiánovým máslem

4 palice česneku
100 g másla
2 snítky tymiánu
4 ančovičky
1 lžíce kaparů
2 lžíce strouhanky
mletý pepř
sůl

Z piva, medu, oleje, nejemno krájeného chilli a sekaného kopru vymícháme hustší emulzi, do níž vložíme plátky šunky. Emulze by měla maso pěkně obalit, neměla by stékat. Na pomaštěném grilu plátky šunky pečme dozlatova.

Paličky česneku rozkrojíme příčně napůl. Máslo smícháme se, sekaným tymiánem, ančovičkami, kapary, strouhankou, pepřem a solí. Touto směsí pokryjeme česnek na řezu a v grilu zapečeme.