

Krémová polévka z muškátové dýně s curry, lámané krutony a parmezánový chips

Mrkev 100g

Celer 100g

Cibule 100g

Dýně 400g

Brambor dle potřeby

Máslo 100g

Smetana 200ml

Bageta 1ks

Parmezán 100g

Curry, sůl, muškátový oříšek, pepř



- **Polévka** - mrkev a celer nakrájíme najemno, zpěníme na másle, přidáme nasekanou cibuli a lžičku curry a společně orestujeme. Přidáme oloupanou a nakrájenou dýni, kostky brambor, zalijeme vývarem, nebo vodou, osolíme a opeříme a vaříme doměkka. Polévku rozmixujeme, zjemníme smetanou a ochutíme muškátovým oříškem.
- **Krutony**- bílou bagetu, nebo veku nalámeme na kousky a opečeme na másle, během opékání opeříme.
- **Chipsy** - nastrouhaný parmezán nasypeme na horkou pánev na malé hromádky, počkáme až se sýr roztaví a chytne zlatavou barvu. Odstavíme a vhodnou špachtlí přeložíme na talíř.



Mladé kuřátko à la bažant, zapečená kukuřičná polenta se sušenými rajčaty a karamelizované batátové hranolky

Mladé kuřátko 2ks

Slanina 150g

Cibule 300g

Divoké koření - pepř, nové koření, bobkový list, jalovec

Bílé víno 300ml

Sušená rajčata 50g

Polenta 130g

Mléko 400ml

Smetana 200ml

Batáty 500g

Cukr 100g

Máslo 100g

Divoké koření - pepř, nové koření, bobkový list, jalovec, olej, sůl, pepř



- **Kuřátko** očistíme, osolíme a opeříme, naplníme směsí ze sekaných sušených rajčat, bylinek a citronové kůry. Vložíme na rozpálenou pánev s olejem a opečeme ze všech stran. Odložíme a do výpeku dáme orestovat slaninu, potom cibuli, stroužky česneku, přidáme koření a restujeme dozlatova. Zalijeme bílým vínem a vše přidáme do pekáčku ke kuřatům. Společně pečeme za občasných přelévání a



podlévání bílým vínem při 180°C.

- **Polentu** nasypeme do vroucího mléka se smetanou, osolíme a zvolna vaříme 3-8 minut, podle požadované konzistence.
- **Batáty** oloupeme, nakrájíme na hranolky a krátce povaříme v osolené vodě. Potom je zchladíme ve vodě. Na pánvi uděláme karamel, přidáme máslo, necháme zpěnit a přidáme hranolky. Společně orestujeme, občas prohazujeme. Tím dosáhneme lesklého povrchu.

Francouzský jablečný koláč "Tarte Tatin" s vaječným krémem s pravou vanilkou

Jablka 1kg

Cukr 200g

Máslo 150g

Skořice mletá

Listové těsto na jednu pečící formu

Citronová šťáva z jednoho citronu

Žloutky 4ks

Mléko 200ml

Smetana 200ml

Vanilkový lusk 1ks

- Na pánvi vhodné na pečení v troubě uděláme na mírném ohni karamel, přidáme oloupaná jablka, nakrájená na měsíčky. Necháme podusit, přidáme kousky másla, skořici, zasypeme mírně cukrem. Rozválíme listové těsto, vykrojíme kruh velikosti pánve a těsto položíme na zkaramelizovaná jablka. Těsto dobře utěsníme, propíchneme vidličkou na několika místech, posypeme cukrem a pečeme v troubě rozpálené na 185°C 20 minut. Pánev vyndáme z trouby a otočíme na připravený talíř. Necháme několik minut přiklopené, aby se koláč zapařil.

- **Vanilkový krém** - svaříme mléko se smetanou a vanilkovým luskem. V misce vymícháme žloutky s cukrem do běla, vlijeme do nich menší část teplého mléka a opatrně mícháme aby se netvořila pěna. Potom tuto směs nalijeme do zbývajícího mléka a za stálého míchání zahříváme do požadované hustoty. Ihned přecedíme a zchladíme.

