

**MUŠLE SVATÉHO JAKUBA S CUKETOVÝM PYRÉ, PEČENÝMI MINI PATIZONI
PLNĚNÝMI ŠAFRÁNOVÝM RIZOTEM, GRILOVANÉ PLÁTKY MINI CUKETY S
PARMAZÁNEM, SALÁT Z ČERSTVÝCH CUKET A SAUVIGNON BLANC
EHRENHAUSEN 2021, GROSS**

SUROVINY

(pro 4 osoby)

ŠAFRÁNOVÉ RISOTTO

1 ks šalotky
30 g másla
1 lžíce oleje
100 ml vína
150 gramů rýže Arborio
špetka šafránu
450 ml vývaru
20 g parmazánu
sůl, pepř

CUKETOVÉ PYRÉ

200 g brambor
200 g cukety
50 g másla
50 ml mléka
sůl, pepř

PEČENÉ PATIZONY

4 ks mini patizonů
olivový olej

GRILOVANÉ PLÁTKY CUKET

Plátky cuket obalíme v mouce, vejci a strouhance s parmazánem v polovičním poměru.
Vložíme na gril nebo do trouby a necháme péct do křupava.

CUKETOVÝ SALÁT

4 ks mini cuket
1 ks Granny Smith
semínka granátového jablka

MUŠLE SVATÉHO JAKUBA

16 ks mušlí sv. Jakuba
másla
sůl, pepř



POSTUP

Na skvělé risotto alla Milanese dáme na pánev lžici olivového oleje a lžici másla. Přidáme nadrobno nakrájenou šalotku, necháme zpěnit a na tomto základu osmahneme rýži. Osolíme, opepříme. Přilijeme víno, necháme odpařit, přidáme šafrán a po troškách přiléváme dobrý vývar tak dlouho, dokud se tekutina nevypaří a risotto není hotové.

Do pánve dáme zbylé máslo a nastrouháme parmezán.

Pečené patizony

Patizony vydlabeme, zastříkneme olivovým olejem a dáme krátce změkknout do trouby nebo na gril.

Cuketové pyré

Dáme vařit oloupané brambory a nakrájené neloupané cuketky. Po uvaření slijeme vodu, osolíme, opepříme, přidáme horké mléko a studené máslo. Rozmixujeme na jemné pyré.

Cuketový salát

Cukety a zelené jablko nakrájíme škrabkou na tenké plátky a posypeme semínky granátového jablka.

Mušle svatého Jakuba

Hřebenatky očistíme od všech vnitřností a pro tento recept použijeme pouze bílý sval.

Osušíme, dáme na rozpálenou pánev s máslem a cca 30 vteřin opečeme z každé strany.

Osolíme, opepříme.

Toto jídlo je výborné, a přestože vypadá komplikovaně, není tomu tak! Doporučuji opravdu malé cukety i patizony, které jsou veliké cca 7-8 cm. Nemusí se loupat a jsou nesmírně chutné ve všech úpravách. Je potřeba si jídlo načasovat tak, aby risotto i svatojakubky byly k podávání připraveny ihned po vyhotovení. Pyré je výborné ke smaženým plátkům s parmezánem, svatojakubky k risottu.

Sauvignon Blanc vše skvěle doplňuje, ale vyzkoušejte toto jídlo například také s Chardonnay Josefa Valihracha z roku 2015.