

SLÁVKY NA ŠALOTCE

S ČESNEKEM, KERBLÍKEM, TROCHOU VÍNA, SLADKOU SMETANOU
A TYMIÁNOVOROZMARÝNOVÝ OLEJEM

V Kodani jsem byl poprvé v roce 2012 a od té doby tam jezdím každoročně dělat recepci pro české velvyslanectví k oslavám 28. října. Slávky jsem jedl na čtyřech kontinentech, ale v Kodani jsou nejlepší, jsou totiž opravdu čerstvé. Kamarád Míra Kraus mě tam vzal do restaurace, kde je mají skvělé, šéfkuchař a majitel v jedné osobě byl sdílný tak, že zde je recept...



4

POČET PORCÍ

Na ohni pečené...

4 stonky tymiánu
4 stonky rozmarýnu
100g hladkolisté
petrželky
300 ml olivového oleje
20 ml vody

Začneme olejem. Stonky tymiánu i rozmarýnu otrháme a společně s petrželkou nasekáme najemno. Bylinky dáme do oleje, přidáme vodu, vše zahřejeme na 37 °C, přendáme do mixéru a rozmixujeme. Necháme ustát a poté olej scedíme přes pátno. Usazeninu necedíme!

