

HLAVNÍ CHOD • 4 PORCE

Polentová placka s jarním salátem a burratou

Polenta

180 ml mléka
180 ml smetany na vaření
1 snítky rozmarýnu
1 snítky tymiánu
1 stroužek česneku
100 g instantní polenty
30 g parmazánu
2 lžičky olivového oleje
sůl a čerstvě mletý pepř

Salát

100 g zelených fazolek
4 ředkvičky
100 g hrášku
3 lžičky olivového oleje
1 ½ lžičky bílého vinného octa
2 burraty (à 160 g)
1 lžička extra panenského olivového oleje
10 lístků máty
sůl a čerstvě mletý pepř

1. Mléko a smetanu vlijte do rendlíku, přidejte rozmarýn, tymián a oloupaný česnek a zahřívajte až k varu. Vyjměte bylinky a česnek a vsypte polentu. Míchejte, dokud kaše nezhoustne, aby nevznikly hrudky. Osolte a opepřete a vařte za stálého míchání do zhoustnutí, zhruba 5 minut dle druhu polenty. Přidejte strouhaný parmazán a promíchejte. Hlubší plech vyložte potravinářskou fólií a rozetřete na ni rovnoměrně polentovou kaši, aby zchladla. Ztuhne a půjde snadno vyklopit. Plech uložte na 1 hodinu do lednice. V pánvi rozehřejte olej, polentu vyjměte, rozkrojte na čtvrtky a opečte ji z každé strany asi 1 minutu. Fazole krátce povařte ve vroucí osolené vodě a zchladte je.

2. Na salát očistěte ředkvičky, rozpulte je a každou půlku rozkrájejte na čtvrtiny. Promíchejte s hráškem a fazolemi. Olej prošehejte s octem, osolte, opepřete a přelijte přes zeleninu. Opečenou polentu podávejte se salátem a polovinou burraty zakápnuté olejem a posypané čerstvě drceným pepřem a lístky máty.

DESERT • 4 PORCE

Bezmléčná panna cotta

Suroviny

600 ml sójového mléka
3 lžičky medu
1 vanilka
2 cm citronové trávy
špetka soli
5 plátků želatiny
1 mango, nakrájené na kostičky
2 lžičky limetové šťávy
1 lžička vody
Mistička malin

1. Do mléka vmíchejte med, vyškrábejte semínka z 1/2 vanilky (zbylé vyškrábejte do misky), přidejte i tobolek, citronovou travu a sůl a zahřívajte až k varu. Povařte 1 minutu, odstavte a nechte pár minut chladnout. Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat, trvá to zhruba 5 minut. Vymačkejte z ní přebytečnou vodu, vmíchejte do svařeného mléka, rozlijte do čtyř skleniček a uložte do druhého dne do lednice. Mango promíchejte s 1 lžičkou limetové šťávy, vodou a zbylými vanilkovými semínky. V druhé míse promíchejte zbylou limetovou šťávu s malinami.

2. Mističky ponořte do teplé vody a opatrně vyklepněte panna cotta na talíř. Kolem rozdělte mango a maliny. Nebo ovoce nasypte na panna cotta a podávejte ji ve sklenicích.