

HLAVNÍ CHOD • 4 PORCE

# Telecí kýta s okurkovým salátem

**Suroviny**

750 g nových brambor  
sůl a čerstvě mletý pepř  
1 salátová okurka, oloupaná,  
zbavená semínek  
a nakrájená nadrobno  
½ červené cibule, nakrájené  
nadrobno  
1 svazek kopru, většina nasekaná  
nadrobno  
2 lžice bílého vinného octa  
1 lžička třtinového cukru  
4 telecí řízky (à 150 g)  
1 lžička rostlinného oleje  
4 lžice zakysané smetany nebo  
majonézy  
1 lžička celozrnné hořčice  
1 hrst hladkolisté petržele,  
nasekané nadrobno

1. Větší brambory nakrájejte na menší kousky, malé nechte vcelku. Omyjte je a uvařte v osolené vodě doměkka, trvá to 15–20 minut. Okurku promíchejte s cibulí, nasekaným koprem, octem a cukrem. Osolte a opepřete. Telecí řízky zlehka potřete olejem, osolte, opepřete, navrch položte snítku kopru a opečte na grilu nebo na pánvi zhruba 10 minut doměkka.

2. Uvařené brambory slijte a promíchejte se zakysanou smetanou či majonézou, hořčicí a petrželkou. Osolte, opepřete a rozdělte na talíře. Přidejte telecí řízky a podávejte s okurkovým salátem.

DESERT • 4 PORCE

# Čokoládové suflé

**Suroviny**

250 ml mléka  
3 vejce, žloutky  
a bílky zvlášť  
60 g krupicového cukru  
15 g hladké mouky  
15 g škrobové moučky  
30 g tmavé čokolády, rozlámané  
máslo na vymazání  
formiček

Jen čokoláda nejlepší kvality bude fungovat. V tomhle případě jde o odrůdu Guanaja, kterou produkuje firma Valrhona. Netrapte se údaji o obsahu kakaa, důležitá je odrůda kakaových bobů a jejich chuť.

1. Mléko svaříme. V misce promícháme žloutky, polovinu cukru, mouku a škrobovou moučku a postupně vmícháme do vařícího mléka. Krátce povaříme, přidáme čokoládu, necháme ji rozpustit a vychladnout. Bílky ušleháme na tuhý sníh, zašleháme zbylý cukr a opatrně vmícháme do vychladlé hmoty. Zapékací misky vymažeme máslem, naplníme je do poloviny čokoládovou hmotou a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C zhruba 10–15 minut.