



# MUŠLE svatého Jakuba

## POSTUP

Mušle necháme den předem marinovat s čerstvou majoránkou a olivovým olejem. Kroupy orestujeme na olivovém oleji. Přilijeme bílé víno, kuřecí vývar, demi glass, osolíme, opepříme a provaříme. Ke konci vmícháme parmazán, nasekanou šalotku, nakrájený česnek a máslo. Podáváme s vyloupanými mušlemi uvařenými v páře.

## SUROVINY

- 320 g svatojakubských muší
- 200 g krup
- 100 ml bílého vína
- 200 ml kuřecího vývaru
- 200 ml demi glassu
- 150 g parmazánu
- sůl, pepř
- 150 g másla
- 100 g šalotky
- 100 g česneku
- hrst čerstvé majoránky
- olivový olej



**DEMI GLASS**  
je bohatá hnědá omáčka, která se připravuje odpařováním kapaliny z různých druhů mas

4 porce  
**Oběd**  
marinování  
+35 minut

## SUROVINY

- 600 g telecí svíčkové
- 50 g lanýžové pasty
- 8 ks chřestu
- 50 g medu
- 100 g třtinového cukru
- 200 ml červeného vína
- 500 g brambor
- 200 ml smetany
- 200 g másla
- 250 g lišek
- 50 ml demi glassu

## POSTUP

Plátky masa naložíme přes noc do lanýžové pasty. Poté je zprudka orestujeme, vložíme do rozehráté trouby a opečeme doměkka. Mezitím připravíme omáčku. Na másle orestujeme lišky, zalijeme je demi glass, červeným vínem, přidáme cukr, med a prohřejeme. Chřest spaříme. Brambory oloupeme, uvaříme a rozšleháme se smetanou. Poté na talíře navrstvíme bramborové pyré, chřest, telecí plátky a přelijeme omáčkou z lišek.

# Telecí svíčková s omáčkou z lišek



4 porce  
**Večeře**  
marinování  
+60 minut