

Kolínka s rajským protlakem

Až si přečtete tento recept, tak si budete říkat, že to asi nebude nic moc, ale opak je pravdou. Rajský protlak není sám osobě moc dobrý, ale má tu výhodu, že není ničím dochucovaný. Určitě nenahrazujte kečupem, vyšel by z toho úplně jiný pokrm. Tyto těstoviny můžete servírovat jako hlavní teplé jídlo nebo i jako studenou přílohu k masu. Viděl jsem servírovat na svatbě ke grilování právě ve studené úpravě s velkými fusilli – velká vřetena.

Porce: 2 – 3 osoby

Suroviny:

- 300 g kolínek
- 230 g rajského protlaku
- ¼ másla
- 1 palička česneku
- 2-3 lžíce vody z těstovin
- sýr např. pecorino, gran moravia
- čerstvá bazalka na ozdobu
- sůl, pepř

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu v osolené vodě. Můžete samozřejmě použít jakékoliv těstoviny, ale já mám tento recept spojený s dětstvím, kdy toto byla u nás jedna z nejoblíbenějších večeří, proto nedám v tomto receptu na kolínka dopustit.

Česnek si oloupeme a nakrájíme stroužky na tenké plátky. Určitě v tomto případě jsou plátky důležité, pokud by se dal drcený nebo utřený bude mít pokrm jinou výslednou chuť. Rozpustíme si ¼ másla a česnek na něm pozvolna opékáme, tato fáze je důležitá, česnek nesmí vůbec zhnědnout. Jen opékáme do růžova a ochucujeme česnekem rozpuštěné máslo, proto je důležité opékat zvolna. Pokud máme opečeno přidáme rajský protlak a 1-2 minuty opékáme společně. Následně přidáme uvařená kolínka a 2-3 lžíce vody z těstovin – nejlepší je pěna, která se dělá na vrchu, krásně nám slepí výslednou omáčku, do které zamícháme kolínka. Osolíme, opepříme a můžeme podávat.

Na talíři můžeme (nemusíme) každou porci posypat sýrem pecorino a ozdobit čerstvou bazalkou.

Kolíčka s rajským protlakem

Tip: pokud má někdo česnek rád, ale nedělá mu dobře na zažívání doporučuji česnek podéčně rozříznout a vyndat klíček.