

Grilované broskve s bresaolou podle Jamieho

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- broskve 4 ks
- lístky rozmarýnu 4 ks
- červený vinný ocet 1 lžíce
- crème fraîche 1 lžička
- parmská šunka 16 plátek
- rukolora 2 hrst
- kozí sýr 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Rozpalte gril nebo grilovací pánev. Broskve rozkrojte napůl, otočte půlkami proti sobě a uvolněte pecku. Broskve dejte do mísy s nasekaným rozmarýnem, zakapejte olivovým olejem a posypte trochou soli a pepře. Pokud připravujete jídlo na grilu, můžete na oheň vhodit pár větviček rozmarýnu nebo tymiánu – dodají broskvím bylinkovou uzenou příchut. Grilujte ovoce pár minut z každé strany, aby bylo hezky opečené, ale ne spálené.

2

Do mísy dejte ocet a trojnásobné množství extra virgin olivového oleje. Přidejte jogurt nebo crème

fraîche se špetkou soli a pepře a vše důkladně prošlehejte.

3

Na čtyři talíře naaranžujte plátky bresaoly – hezky je nařaste. Na to položte ohrilované půlky broskví. Estragonové lístky a rukolu promíchejte s dresinkem a naskládejte navrch salátu. Zakápněte ještě trochou olivového oleje a zasypte rozdrobeným kozím sýrem.