



Gril klobása s batátovo-tuřínovým pyré a salsou

Ingredience:

8 ks Grilovací klobása Schneider

Cibulová marmeláda:

2 ks velká červená cibule

cukr

mletá skořice

sůl

olej

voda

Batátovo-tuřínové pyré:

400 g batáty - sladké brambory

200 g tuřín

150 g máslo

100 ml smetana 33%

sůl

koření

Jalapeños salsa:

200 g nakládané papričky jalapeños

1 ks snítka čerstvého koriandru

olej

sůl

koření

Postup:

Gril si přehřejeme na střední teplotu a Grilovací klobásy Schneider grilujeme 7 minut z obou stran, zvýšíme teplotu a necháme dopéct.

Cibulová marmeláda:

Na pánvi si rozehřejeme olej a přidáme nakrájenou cibuli. Necháme ji jemně zhnědnout, přidáme cukr, necháme zkaramelizovat, přidáme sůl, mletou skořici, trošku vody a necháme zredukovat.

Batátovo-tuřínové pyré:

Očištěné batáty a tuřín uvaříme v osolené vodě a rozmixujeme. Přidáme máslo, smetanu, sůl a pepř.

Jalapeños salsa:

Jalapeños papričky očistíme od semínek, dáme do mixéru, přidáme olej, čerstvý koriandr, sůl a pepř. Směs rozmixujeme na jemnou salsu.

