

**Grilovaná fileta CANDÁTA,
pečené BATÁTY s bylinkami ze zahrádky
a grilovanou zeleninou s chřestem**



Potřebovat budeme:

Filety CANDÁTA (chov v uzavřených nádržích, Evropa)

Batáty

Paprika

Cuketa

Cibulka z jarní cibulky

CHŘEST

Čerstvé bylinky - ROZMARÝN, TYMIÁN, OREGÁNO

Olivový olej

Himalájská sůl

PAPRIKU, CUKETU a CIBULKU očistíme a nakrájíme na větší kousky, kolečka a měsíčky. Poklademe na grilovací misku a ochutíme

čerstvými nebo sušenými BYLINKAMI a osolíme, promícháme a zakapeme olivovým olejem.

BATÁTY okrájíme a nakrájíme na kostičky a osolíme. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C asi 15-20 minut.

Filety CANDÁTA osolíme a posypeme nejmenšími nasekanými bylinkami za zahrádky. Zakapeme olejem a grilujeme na rozpáleném roštu asi 30 minut.

CHŘEST zelený nebo bílý očistíme, oloupeme a ukrojíme spodní část asi čtvrtinu. Spaříme v horké vodě a poté propláchneme ve studené. Zůstane tak křupavý. Přidáme ho k pokrájené zelenině a na grilovací misce grilujeme po stejnou dobu jako filety CANDÁTA.

Podáváme pečené BATÁTY a vrstvíme grilovanou zeleninou s CHŘESTEM a nvrch klademe grilovanou rybí FILETU.



Nezbývá než zavřít oči a nechat se unášet dokonalou chutí..