

## ČESNEKOVÝ PEPŘ

Světově proslulá (především v Severní Americe a v západní Evropě) pikantní směs drcených pepřů s příchutí česneku obsahuje i sezamové semínko, cibuli, papriku, mleté hořčičné semínko, sůl (18 %) a další byliny. Směs je určena na minutky z masa a ryb, na grilování a pečení. Lze jí také okořenit nakládaný hermelín, těstoviny, pizzu a různé saláty. Tato směs dává pokrmům lahodnou česnekovo-pikantní chuť.

Dnešní vynikající recept s kuřecím masem je od paní Venduly Randové.

Typické použití pro tuto směs je recept na :

## KUŘECÍ ŘÍZEČKY PODLE TAJNÉHO RODINNÉHO RECEPTU

Kuřecí řízky rozřízneme na dva tenčí kusy (krutí prsa krájíme na 1/2 cm široké plátky). Maso naklepeme, velmi mírně posolíme a potom okořeníme česnekovým pepřem (kdo chce, může přidat ještě čerstvý prolisovaný česnek). Pekačec nebo jinou zapékací nádobu vymažeme olejem a klademe polovinu surovin v pořadí: anglická slanina, připravené okořeněné maso, nakrájená cibule, nastrouhaný sýr a stejné pořadí navrstvíme ještě jednou. Na závěr musí zůstat vrstva strouhaného sýra, kterou pokapeme dvěma lžicemi oleje a nyní vše rukama stlačíme aby se vrstvy spojily.

Necháme půl hodiny odležet a potom pečeme při teplotě 220°C nejdříve dvacet minut přikryté alobalem a potom 10-15 minut bez alobalu, aby vznikla zlatavá kůrčička.

Jako přílohu podáváme různě upravené brambory s čerstvou zeleninou nebo zeleninový salát.



Použité suroviny na 4 porce :

0,5 - 0,7 kg kuřecích nebo krutích prsou, směs koření „Česnekový pepř“, olej, 250g cibule, 150g anglické slaniny, 150g tvrdého sýra, 2 stroužky česneku, sůl

přílohy :

opečené brambory, vařené brambory, bramborová kaše, zeleninový salát apod