

| ZAUZENÝ PŠTROSÍ FILET NA SALÁTU S DÝNÍ A ČERVENOU ŘEPOU S GORGONZOLOU |

500 g pštrošího filetu

sůl

pepř

salát polníček

střední červená řepa

menší dýně hokkaidó

vlašské ořechy

sýr gorgonzola

olivový olej

balzamická redukce

Pštroší filet nasolíme a opeříme. Necháme uležet v lednici do druhého dne a poté vyudíme v udírně – na 80 stupňů, cca na 3 hodiny, podle velikosti masa. Mezitím dáme péct červenou řepu. Důkladně omytou, ale neloupanou ji položíme na alobal, osolíme a pokapeme olivovým olejem. Řepu zabalíme do alobalu, položíme do zapékací mísy a dáme péct na 180 stupňů. Mezitím si nakrájíme dýni, přidáme na pekáček, pokapeme olivovým olejem a osolíme. Pečeme společně do měkka. Upečenou řepu oloupeme a nakrájíme. Do mísy dáme polníček, pečenou řepu a dýni. Vršek posypeme gorgonzolou a vlašskými ořechy. Nakonec vše pokapeme olivovým olejem a balzamickou redukcí.