

Kuřecí prsa s quinou

Kuracie prsia (vždy pátram po zdroji – uprednostňujem lokálne mäso, najlepšie z voľného výbehu), zmes hřibov (Shimeji, Shitake, Hliva), orestujem na Ghi masle vlastnej výroby a dochutím soľou a korením

Príloha : uvarená quinoa, tofu, šťava z limetky, čerstvá petržlenová vňať, olovový olej, soľ korenie na dochutenie, blanširovaná špargľa a trošku alpského tvrdého syru na posypanie
Dressing: rozmixo

