

Marynowana wieprzowina z czerwonym pesto, parmezanem i emulsją z czosnku

Składniki:

- 180 gr-wieprzowiny
- 20 gr-czerwonego pesto
- 15 gr-emulsji z czosnku
- 20 gr-ziemniaków



Wykonanie:

1. Mięso wysmażyć na gorącym oleju z każdej strony a następnie włożyć do piekarnika na 7 min w temp 200°C.
2. Ziemniaki włożyć do frytkownicy.
3. Przygotować pesto.
4. Talerz posmarować emulsją z czosnku.
5. Gotowe mięso naciąć nożem a następnie ułożyć na talerzu i przyozdobić ziołami.

Brownie

Składniki:

- 8 jajek
- 250 gr cukru
- 250 gr masła
- 150 gr czekolady
- 120 gr mąki



Sposób przygotowania;

1. Masło rozpuścić z czekoladą.
2. Wybić jaja.
3. Połączyć wszystko w jednolitą masę.
4. Piec przez 15 min w temp 200°C.
5. Schłodzić ciasto.
4. Podawać z dowolną polewą.