**Bramborové šišky v omáčce ze špeku, petrželka, vepřová panenka, škvarky, nakládaná ředkvička**

Ingredience:

Na šišky:

• Brambory (vařené, nejlépe den předem) – 150 g

• Hladká mouka – 30 g

• Vejce – ¼ ks

• Sůl – špetka

Omáčka ze špeku:

• Špek (na kostičky) – 30 g

• Máslo – 10 g

• Vývar (nebo voda) – 50 ml

• Petržel hladkolistá – 1 lžíce nasekané

• Česnek – 1/4 stroužku (volitelné)

Vepřová panenka:

• Vepřová panenka – 180 g

• Sůl, pepř – dle chuti

• Olej – na opečení

• Máslo + česnek + bylinky – na dokončení

Škvarky:

• Domácí škvarky – 20 g (nasucho opečené pro křupavost)

Nakládaná ředkvička:

• Ředkvička – 2–3 ks

• Ocet (bílý vinný) – 30 ml

• Cukr – 1 lžička

• Voda – 50 ml

• Sůl – špetka

**Steak sandwich s tvarohem, chimichurri, smažený čirok**

Ingredience:

Na steak:

• Hovězí steak - rump steak – 100 g

• Sůl, pepř

• Olej na opečení

Na sendvič:

• Kváskový chléb 1 plátek.

• Tvaroh plnotučný (ideálně čerstvý) – 40 g

• Sůl, pepř

• Česnek – stroužek

• Máslo – na opečení chleba

Chimichurri:

• Petržel hladkolistá – 1

hrst

• Rajčata keříková 50g

• Česnek – ¼ stroužku

• Olivový olej – 1,5 lžíce

• Červený vinný ocet – 1 lžička

• Sušené oregano – špetka

• Sůl, pepř, chilli – dle chuti

Smažený čirok:

• Sušený čirok – 30 g

• Voda na vaření

• Olej na smažení

• Sůl