



Grillujemy z Rosé

Grillowane pory z kaparami, orzechem włoskim, śliwką wędzoną i Parmezanem

(do steków, piersi kurczaka, wędzonego tofu, wędzonego tempeh, filetu pstrąga)

- 4 niezbyt duże pory
- 2 czubate łyżki kaparów
- 1 łyżka posiekanych orzechów włoskich
- Sok z 1 cytryny
- 1 łyżeczka miodu (syropu z pigwy, syropu z rokitnika)
- Parmezan w płatkach lub drobno starty (wersja wegetariańska : drożdżowe płatki nieaktywne)
- 1 drobno posiekany ząbek czosnku
- kilka mięsistych, wędzonych śliwek (alternatywnie : namoczona żurawina suszona, świeże owoce czarnej porzeczki)
- dla amatorów 5 filecików solonego anchois
- 1 łyżka natki pietruszki
- Oliwa
- Pieprz, sól, cukier

Pory pozbawiamy większości zielonej części, kroimy na pół po długości i minimalnie rozchylając umyć. Dobrze osuszamy papierem, przekładamy do pojemnika. Czas je lekko posolić, posłodzić i polać oliwą. Grillujemy pory do miękkości, możemy je w trakcie smarować dodatkowo tłuszczem, koniecznie przekręcać. Wytrzymujemy jak najdłużej, potem gorące kroimy w 3 cm kawałki i mieszamy dodając kapary, orzechy, czosnek, sok z cytryny, chętnie kawałki anchois, sól według uznania, pieprz i miód. Dorzucamy cieniutkie plasterki śliwek. Wykładamy na gotowe mięso mieszając delikatnie przed samym podaniem z Parmezanem i świeżo siekaną natką.