Jarní ragú s balkánským sýrem, hráškem, ředkvičkami a vepřovou pečení



30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení balkánského sýru
- 2 plátky vepřové pečeně
- 150 g cukrového hrášku
- hrst zeleného hrášku
- 10 ředkviček
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 3 stroužky česneku
- 1 dl bílého vína
- snítka tymiánu
- sůl
- pepř
- olivový olej
- nasekaná pažitka na ozdobu

Návod na přípravu:

Na olivovém oleji opečte plátky vepřové pečeně zhruba 3 minuty z každé strany spolu se 2 stroužky česneku a tymiánem. Maso osolte a opepřete. Opečené maso zabalte do alobalu a nechte přibližně 10 minut odpočívat. Mezitím na olivovém oleji orestujte nakrájené ředkvičky spolu s posledním stroužkem česneku nakrájeným na tenké plátky. Přidejte cukrový i zelený hrášek a restujte asi 3 minuty. Poté přilijte bílé víno, přidejte Jihočeské máslo a dochuťte solí a pepřem. Odpočinuté maso nakrájejte na plátky. Na talíř naservírujte zeleninové ragú, rozdrobte na něj Jihočeský balkánský sýr a navrch položte plátky vepřové pečeně. Posypte nasekanou pažitkou.