



Grilované nektárinky so šodó

Na grilované nektárinky so šodó budete potrebovať:

nektárinky

1 polievkovú lyžicu medu

1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy

pár vetvičiek tymianu

Na šodó budete potrebovať:

3 žĺtka

1 celé vajce

150 g kryštálového cukru

240 ml suchého bieleho vína

semiačka z 1/2 vanilkového lusku

A TAKTO NA TO:

Pripravte šodó. Do misky vložte žĺtka, celé vajce, cukor, biele víno, semiačka vanilkového lusku a metličkou šľahajte nad parou vodného kúpeľa. Privedte šodó k varu, miešajte a redukujte, kým omáčka získa vami požadovanú konzistenciu. Proces môžete urýchliť, ak teplé šodó z vodného kúpeľa položíte na priamy, nízky až stredný plameň a za neustáleho miešania zredukujete. Šodó odložte bokom a pred podávaním ľahko ohrejte.

V samostatnej miske si zmiešaním medu, citrónovej šťavy a lístkov tymianu pripravte medovú glazúru. Nektárinky rozrežte na polovicu, odstráňte kôstky a potrite medovou glazúrou. Grilujte na rozpálenom grile asi 4 minúty z každej strany.

Grilované nektárinky podávajte so šodó, kúskami mandľových keksov a mandľovými lupienkami. Lubovoľne dozdobte.