



Údená zmrzlina s bourbonom a čerešňami




the Smoking Gun®

Sage

Údená zmrzlina s bourbonom a čerešňami



 Príprava 20 minút + miešanie / varenie 30 minút
Vanilkový krém si pripravte deň vopred.

 8–10 porcií

420 g vykôstkovaných a rozpolených čerešní namočených cez noc; pokiaľ nie sú dostupné čerstvé, môžete ich nahradiť mrazenými

60 ml bourbon whisky

500 ml plnotučného mlieka

400 ml plnotučnej smotany (38 %)

6 žĺtok (145 g)

300 g cukru

Štipka soli

20 g masla

1 lyžica citrónovej šťavy

Štiepky z jablone

Spôsob prípravy

- Čerešne nechajte cez noc namočené vo whisky. Scedte a tekutinu odložte.
- Do stredne veľkého hrnca nalejte mlieko a smotanu, ohrievajte, až sa z mlieka začne pariť.
- V samostatnej miske vyšľahajte žĺtky, 200 g cukru a štipku soli.
Do vyšľahanej zmesi pomaly pridajte za stáleho šľahania ohriate mlieko a smotanu. Celú zmes preložte do hrnca a ohrievajte na strednej teplote. Za stáleho miešania privedte až k 75°C alebo počkajte, kým sa vanilkový krém nebude lepiť na drevenú varešku (trvá to asi 20 minút). Vanilkový krém prelejte do veľkej misy a zakryte potravinovou fóliou.
- Do spaľovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z jablone. Koniec hubice vložte pod potravinovú fóliu, aby smerovala na vanilkový krém. Utesnite potravinovú fóliu.
- Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepnite údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v mise, kým nebude plná hustého dymu. Vyberte koniec hubice a utesnite potravinovú fóliu. Vložte misu do chladničky a nechajte pôsobiť asi 5–10 minút. Proces ešte jedenkrát zopakujte a pred každým použitím údiacej pištole vanilkový krém riadne premiešajte.
- Vanilkový krém nechajte cez noc vychladnúť v chladničke.
- Vo veľkej panvici zohrejte na miernom ohni maslo. Pridajte čerešne a opekajte, kým zmäknú (asi 8 minút). Pridajte bourbon a opekajte ďalšie 2 minúty, kým sa alkohol vyvarí. Pridajte zvyšok cukru a citrónovú šťavu. Varte ďalších 5–8 minút, stláčajte čerešne, aby pustili šťavu. Potom ich scedte a šťavu uschovajte. Ovocie aj šťavu odložte do chladničky.
- Vychladnutý vanilkový krém vložte do nádoby výrobníka zmrzliny Sage Smart Scoop™ a pripravte zmrzlinu podľa pokynov v návode na obsluhu.
- Asi minútu pred dokončením zmrzliny pridajte do výrobníka čerešne a šťavu, aby ste získali tzv. mramorovú štruktúru zmrzliny. Hotovú zmrzlinu preložte do vzdychotesnej misy a vložte do mrazničky.

Poznámka

Tento recept je od šéfkuchára Jordana Rootse. Súťažiaci US Masterchef/Season 4.



Údená chilli omáčka



the Smoking Gun®

Sage

Údená chilli omáčka

 Príprava 15 minút / varenie 65 minút

 Asi 300 ml



6 stredne veľkých červených nahrubo nasekaných chilli papričiek (asi 100 g)

2 nasekané strúčiky cesnaku

5 cm kúsok zázvoru olúpaný a nakrájaný na plátky

450 g nahrubo nasekaných paradajok

125 ml bieleho vinného octu

110 g cukru

¼ lyžičky mletého klinčeku

¼ lyžičky mletého muškátového oriešku

2 lyžičky rybacej omáčky

Morská soľ na dochutenie

Štiepky z orecha

Spôsob prípravy

1. *Chilli, cesnak a zázvor vložte do nádoby food procesoru a rozmixujte, kým sa suroviny spoja.*
2. *Prenešte rozmixované suroviny do stredne veľkého hrnca, pridajte paradajky, vinný ocot, cukor, korenie a rybaciú omáčku; priveďte k varu. Znížte teplotu a varte 45–50 minút alebo pokiaľ sa zmes nezačne lepíť. Varte ďalej asi 10–15 minút za občasného miešania, aby sa zmes nepripálila. Okoreňte.*
3. *Presuňte do sterilizovaných pohárov a zakryte potravinovou fóliou. Do spalovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z orecha. Koniec hubice vložte pod potravinovú fóliu, aby smerovala na uvarenú zmes. Utesnite potravinovú fóliu. Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepnite údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v pohári, kým nebude plný hustého dymu. Vyberte koniec hubice a utesnite potravinovú fóliu. Nechajte pôsobiť asi 3 minúty. Proces ešte jedenkrát zopakujte a pred každým použitím údiacej pištole chilli omáčku riadne premiešajte. Pevne nasadte veko. Nechajte úplne vychladnúť.*
4. *Skladujte v chladničke asi 2–3 týždne.*

Vhodná príloha k:

1. *2 kg kuracích krídel obalte v 2 lyžiciach olivového oleja. Dochutte soľou a korením.*
2. *Teplovzdušnú rúru zohrejte na 160 °C./180 °C, plynovú rúru na 4 a kuracie krídla pečte 35–40 minút dozlata.*
3. *Upečené kuracie krídla podávajte so sladkou chilli omáčkou.*

Rada

Aby ste dosiahli rovnomernú chuť, kuracie krídla pred podávaním zaúďte.



Údené aioli z restovaného cesnaku



the Smoking Gun®

Sage

Údené aioli z restovaného cesnaku

 Príprava 10 minút / varenie 25–30 minút

 Asi 250 ml



the Smoking Gun™

- 1 hlavička cesnaku**
- 1 lyžica olivového oleja**
- Soľ a korenie na dochutenie**
- 2 žĺtky**
- 1 lyžička dijonskej horčice**
- 200 ml extra panenského olivového oleja**
- 2 lyžice citrónovej šťavy**
- Štiepky z orecha**

Spôsob prípravy

1. *Teplovzdušnú rúru zohrejte na 160 °C / 180 °C - plynovú rúru na 4.*
2. *Položte cesnak na 10 cm kúsok alobalu, pokvapkajte olivovým olejom a okoreňte soľou a korením. Následne ho zabaľte.*
3. *Pečte v rúre asi 25–30 minút alebo pokiaľ nezmäkne.*
4. *Z každého strúčika vytlačte upečený cesnak. Odložte.*
5. *Príprava aioli: do malej misky food procesoru vložte žĺtky a horčicu a rozmixujte, aby sa suroviny spojili. Znížte rýchlosť a pomaly pridávajte olivový olej, kým zmes nebude hustá. Pridajte cesnak a citrónovú šťavu, až sa suroviny riadne spoja. Okoreňte.*
6. *Premiestnite hotové aioli do misky a zakryte potravinovou fóliou. Do spaľovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z orecha. Koniec hubice vložte pod potravinovú fóliu, aby smerovala na hotové aioli. Utesnite potravinovú fóliu.*
7. *Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepnite údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v mise, kým nebude plná hustého dymu. Vyberte koniec hubice a utesnite potravinovú fóliu. Nechajte pôsobiť asi 3 minúty. Proces použitia jedenkrát opakujte a pred každým použitím údiacej pištole aioli riadne premiešajte. Zakryte a uschováajte v chladničke.*
8. *Podávajte s hranolkami.*



Údené chilli maslo



the Smoking Gun®

Sage

Údené chilli maslo



Príprava 10 minút



Asi 150 g



the Smoking Gun-

125 g zmäknutého masla
2 nasekané strúčiky cesnaku
4 veľké zelené chilli papričky (asi 60 g)
bez semienok nasekané nahrubo
2 lyžice nasekaného koriandru
Kôra z 1 limetky
Morská soľ na dochutenie
Štiepky z orecha

Spôsob prípravy

1. Na panvici zohrejte 10 g masla. Pridajte cesnak a chilli a opekajte pokým zmäknú. Do misky food procesoru vložte zvyšné suroviny a mixujte, až sa suroviny rozmixujú a zmiešajú. Okoreňte.
2. Preložte hotové maslo do misky a zakryte potravinovou fóliou. Do spaľovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z orecha. Koniec hubice vložte pod potravinovú fóliu, aby smerovala na hotové maslo. Utesnite potravinovú fóliu. Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepnite údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v mise, kým nebude plná hustého dymu. Vyberte koniec hubice a utesnite potravinovú fóliu. Nechajte pôsobiť asi 3 minúty.
3. Pripravte si papier na pečenie, asi 30 cm štvorce, maslo vložte do stredu a zabaľte; konce papiera utesnite. Maslo skladujte v chladničke asi 2 týždne.

Údené paradajkové maslo



Príprava 10 minút



Asi 150 g

125 g zmäknutého masla
50 g odkvapkaných sušených paradajok
30 g opečených píniových orieškov
2 lyžice nasekanej bazalky
Morská soľ na dochutenie
Štiepky z jablone

Spôsob prípravy

1. Do misky food procesoru vložte maslo, paradajky, píniové oriešky, bazalku a mixujte, až pokým sú suroviny nahrubo nasekané. Okoreňte.
2. Opakujte 2. a 3. krok z receptu „Údené chilli maslo“.

Údené maslo s ančovičkami



Príprava 10 minút



Asi 150 g

125 g zmäknutého masla
20 g odkvapkaných ančovičiek
Kôra z ½ citrónu
2 lyžice nasekanej čerstvej petržlenovej vňate
Morská soľ na dochutenie
Štiepky z orecha

Spôsob prípravy

1. Do misky food procesora vložte maslo, ančovičky, kôru a petržlenovú vňať a mixujte, až pokým sú suroviny nahrubo nasekané a zmiešané. Okoreňte.
2. Opakujte 2. a 3. krok z receptu „Údené chilli maslo“.



Záúdený Sidecar




the Smoking Gun

Sage

Zaúdený Sidecar

 Príprava 10 minút

 1 porcia



the Smoking Gun™

60 ml koňaku
20 ml Cointreau
20 ml citrónovej šťavy
10 ml cukrového sirupu
½ šálku kociek ľadu
Štipka rozdrveného čierneho korenia
Štiepky z orecha
Cukor na ozdobu
Štiepky z jablone

Spôsob prípravy

1. *Príprava údeného cukru: vložte cukor do misy a zakryte potravinovou fóliou. Do spalovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z jablone.*
2. *Koniec hubice vložte pod potravinovú fóliu, aby smerovala na cukor. Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepnite údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v mise, kým nebude plná hustého dymu. Vyberte koniec hubice a utesnite potravinovú fóliu. Nechajte pôsobiť asi 3 minúty, počas ktorých misou niekoľkokrát zatrepte.*
3. *Medzitým si vychladte pohár na koktejl. Pred podávaním namočte okraj pohára do údeného cukru. Odložte.*
4. *Príprava koktejlu: v shakeri zmiešajte koňak a cointreau, citrónovú šťavu, sirup a ľad. Do spalovacej komory údiacej pištole pridajte štiepky a korenie. Vložte koniec hubice do shakeru otvorom tesne nad hladinou a zakryte. Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepnite údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a dym nechajte v shakeri, kým nebude plný hustého dymu. Vyberte hubicu a zakryte viečkom. Opatrne premiešajte.*
5. *Nalejte do vychladeného pohára. Okamžite podávajte.*



Údená Bloody Mary so zelerovým srdiečkom a údenou slaninou




the Smoking Gun®

Sage

Údená Bloody Mary so zelerovým srdiečkom a údenou slaninou



 Príprava 5 minút / varenie 20 minút

 2 porcie

Údená slanina

2 plátky prerastenej slaniny

Štiepky z orecha

Údená Bloody Mary

250 ml hustej paradajkovej šťavy

125 ml vodky

1 lyžica citrónovej šťavy

¼ lyžička Tabasca

1 lyžička worcestrovej omáčky

½ lyžica zelerovej soli

½ šálky kociek ľadu

Zelerové srdiečko (stred zeleru) a údenú slaninu na ozdobu

Čierne korenie na ozdobu

Štiepky z jablone

Spôsob prípravy:

1. *Teplotovzdušnú rúru zohrejte na 160 °C/ 180 °C - plynovú rúru na 4.*
2. *Slaninu položte na kovovú mriežku hlbokého plechu.*
3. *Pečte asi 10–15 minút alebo kým stmavne a nebude chrumkavá.*
4. *Nechajte vychladnúť na kovovej mriežke a potom preneste do nádoby vystlanej papierom na pečenie.*
5. *Zakryte potravinovou fóliou. Do spaľovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z orechu. Koniec hubice vložte pod potravinovú fóliu, aby smerovala na opečenú slaninu. Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepnite údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v nádobe, kým nebude plná hustého dymu. Vyberte koniec hubice a utesnite potravinovú fóliu. Nechajte pôsobiť asi 3 minúty.*
6. *Príprava Bloody Mary: v shakeri zmiešajte paradajkovú šťavu, vodku, citrónovú šťavu, Tabasco, worcestrovú omáčku a zelerovou soľ s ľadom.*
7. *Do spaľovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z jablone. Vložte koniec hubice do shakeru otvorom tesne nad hladinou a zakryte. Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepnite údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v shakeri, kým nebude plný hustého dymu. Vyberte hubicu a zakryte viečkom. Poriadne miešajte asi 10 sekúnd.*
8. *Nalejte do pohárov a podávajte s čiernym korením, zelerovým srdiečkom a údenou slaninou.*



Chrumkavé údené kuracie prsia s aioli z jalapeños



the Smoking Gun®

Sage

Chrumkavé údené kuracie prsia s aioli a jalapeños



the Smoking Gun-

 Príprava 10 minút + marinovanie cez noc/ varenie 6–10 minút

 4 porcie

Kura

2x 200 g pozdĺžne rozpolených kuracích prs

250 ml podmaslia

250 ml rastlinného oleja vhodného na vyprážanie

150 g múky

1 lyžička prášku do pečiva

1 lyžička kajenského korenia

1 lyžička údenej papriky

1 lyžička sušenej cibule

1 lyžička sušeného cesnaku

1 lyžička soli

Štiepky z orecha

Aioli z jalapeños

60 g aioli (viď recept „Údené aioli z opečeného cesnaku“)

1 lyžica nakrájaných papričiek jalapeños

Na podávanie

4 listy šalátu

4 plátky syru čedar

Plátky nakladaných uhoriek

4 rozpolené žemle alebo bosniak na hamburgery

Spôsob prípravy

1. Do misky vložte kura a podmaslie. Zakryte potravinovou fóliou. Do spaľovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z orecha. Koniec hubice vložte pod potravinovú fóliu, aby smerovala na kura a podmaslie. Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepnite údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v nádobe, kým nebude plná hustého dymu. Vyberte koniec hubice a utesnite potravinovú fóliu. Nechajte cez noc vychladnúť v chladničke.
2. Príprava aioli z jalapeños: do nádoby mixéra vložte aioli a jalapeños a riadne rozmixujte. Okoreňte. Zakryte potravinovou fóliou. Do spaľovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z orecha. Koniec hubice vložte pod potravinovú fóliu, aby smerovala na aioli. Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepnite údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v nádobe, kým nádoba nebude plná hustého dymu. Vyberte koniec hubice a utesnite potravinovú fóliu. Nechajte pôsobiť asi 3 minúty.
3. Plech na pečenie vyložte papierovou utierkou a odložte ho nabok.
4. V hlbokoj panvici zohrejte olej na 180 °C alebo kým sa rozpáli natolko, že po vložení drevenej varešky sa v oleji začnú tvoriť bubliny.
5. Do veľkej misky vložte múku, prášok do pečiva, kajenské korenie, údenú papriku, sušenú cibuľu, sušený cesnak, soľ a riadne zmiešajte. Kuracie mäso vyberte z podmaslia, obalíte v zmesi múky a korenia a postupne smažte 3–5 minút, až kým bude kura chrumkavá a prepečená. Upečené kura vložte do plechu a nechajte odkvapkať.
6. Spodné časti žemlí potrite aioli z jalapeños. Pridajte kura, šalát, syr a nakladanú uhorku.

Tip

Aioli z jalapeños môžete skladovať v chladničke asi 2 týždne.



Údený koláč s pekanovými orechmi a krémom z ricotty



the Smoking Gun®

Sage

Údený koláč s pekanovými orechmi a krémom z ricotty



 Príprava 20 minút + 50 minút na odpočinutie cesta / varenie 55–60 minút

 8 porcií

Cesto

- 250 g hladkej múky
- 2 lyžice cukru
- 125 g nesoleného masla nakrájaného na kúsky
- 1 žltok
- 2–3 polievkové lyžice studenej vody
- 200 g hnedého cukru
- 250 ml tučnej smotany

35 g hladké múky na posypanie

- 180 ml javorového sirupu
- 200 g pekanových orechov

Krém z ricotty

- 250 g ricotty
- 60 g cukru múčka
- 1 lyžička mletej škorice
- Štiepky z jablone

Spôsob prípravy

- Okrúhlu formu s priemerom 24 cm zľahka vymastite.
- Príprava cesta: do misy food procesoru vložte múku, cukor a maslo. Mixujte, až sa zmes spojí a vytvorí hrubé kúsky. Kým motor beží, pridajte žltok a dostatočné množstvo vody, až sa začne tvoriť základ cesta. Vyberte z misy a vytvarujte malú guľôčku. Zakryte potravinovou fóliou a nechajte asi 20 minút vychladnúť.
- Teplotovzdúšnú rúru zohrejte na 160 °C/180 °C - plynovú rúru na 4. Cesto vyvalkajte medzi dvoma kusmi papiera na pečenie asi na 2 mm; dôležité je, aby bolo vyvalkané cesto guľaté a o trochu väčšie, než je forma na pečenie. Vložte rozvalkané cesto do formy a odrežte konce siahajúce mimo formu. Nechajte vychladnúť v chladničke asi 30 minút.
- Dno niekoľkokrát prepichnete vidličkou. Vyložte papierom na pečenie a na ten položte fazule. Následne pečte v rúre asi 10 minút. Potom papier a fazule vyberte a zvyšok vráťte späť do rúry. Pečte ďalších 10–12 minút alebo kým cesto nebude mierne sfarbené dozlata. Nakoniec nechajte úplne vychladnúť.
- Do stredne veľkej misy vložte hnedý cukor, smotanu, múku, šálku javorového sirupu a vyšľahajte, kým sa suroviny riadne spoja.
- Orechy vložte do formy s upečeným cestom a prelejte vyšľahanou zmesou. Koláč pečte 30–35 minút. Nechajte úplne vychladnúť.
- V stredne veľkej miske zmiešajte ricottu, práškový cukor a škoricu. Zakryte potravinovou fóliou. Do spaľovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z jablone. Koniec hubice vložte pod potravinovú fóliu, aby smerovala na ricottu. Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepňte údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v nádobe, kým nebude plná hustého dymu. Vyberte koniec hubice a utesnite potravinovú fóliu. Nechajte pôsobiť asi 3 minúty.
- Do pohára pridajte zvyšný javorový sirup. Zakryte potravinovou fóliou. Do spaľovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z jablone. Koniec hubice vložte pod potravinovú fóliu, aby smerovala na sirup. Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepňte údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v pohári, kým nebude plný hustého dymu. Vyberte koniec hubice a utesnite potravinovú fóliu. Nechajte pôsobiť asi 3 minúty, prípadne sirup zamiešajte.
- Koláč podávajte s krémom z ricotty a pokvapkaný údeným javorovým sirupom.

Tip:

Abyste ušetrili čas a nemuseli pripravovať cesto, môžete si ho zakúpiť v obchode.



Bravčové rebrá so šalátom coleslaw



the Smoking Gun®

Sage

Bravčové rebrá so šalátom coleslaw



Príprava 30 minút / varenie 90 minút



4 porcie



the Smoking Gun-

Marináda

- 1 lyžica olivového oleja
- 1 malá najemno nasekaná cibuľa
- 2 rozdrvené strúčiky cesnaku
- 250 ml whisky
- 1 lyžica údenej papriky
- 1 lyžica hnedého cukru
- 2 lyžice worcestrovej omáčky
- 400 g konzerva nasekaných paradajok
- Štiepky z orecha
- 2 kg bravčových rebier

Šalát coleslaw

- 400 g očistenej bielej kapusty nasekanej na tenké prúžky
- 100 g zeleného jablka bez jadrovníka nasekaného na tenké prúžky
- 2 biele cibule nasekané najemno
- 60 g aioli (viď recept „Údené aioli z opečeného cesnaku“)
- Soľ a korenie na dochutenie
- 1 lyžička čiernych sezamových semienok na ozdobu

Spôsob prípravy

1. Teplotovzdušnú rúru zohrejte na 140°C/160°C - plynovú rúru na 3.
2. Príprava marinády: na miernom ohni zohrejte olej v stredne veľkom hrnci. Pridajte cibuľu a cesnak a smažte za stáleho miešania asi 2–3 minúty alebo pokiaľ cibuľa zmäkne. Pridajte whisky a privedte k varu. Pridajte údenú papriku, hnedý cukor, worcestrovú omáčku a nakrájané paradajky. Opekajte asi 15–20 minút alebo kým zmes nebude hustá. Nechajte vychladnúť. Spracujte v mixéri pomocou funkcie PULSE do hladkej zmesi.
3. Na plech na pečenie položte rebrá, potrite polovicou marinády, zakryte potravinovou fóliou a pečte asi hodinu alebo kým nebude mäso mäkké.
4. Zvyšok marinády preložte do misy a zakryte potravinovou fóliou.
5. Do spaľovacej komory údiacej pištole vložte štiepky z orecha. Koniec hubice vložte pod potravinovú fóliu, aby smerovala na marinádu. Zapnite údiacu pištoľ na vysokú rýchlosť a zapáľte štiepky. Prepnite údiacu pištoľ na nižšiu rýchlosť a koniec hubice nechajte v nádobe, kým nebude plná hustého dymu. Vyberte koniec hubice a utesnite potravinovú fóliu. Nechajte pôsobiť asi 3 minúty. Uložte do chladničky, kým ju nebudete potrebovať.
6. Teplotovzdušnú rúru zohrejte na 180 °C /200 °C - plynovú rúru na 5.
7. Fóliu zložte z plechu a rebrá pečte v rúre asi 30 minút, pravidelne potierajte marinádou.
8. Aby ste získali dymovú chuť, vložte upečené rebrá do plechu na pečenie a zakryte potravinovú fóliu a pred podávaním použite údiacu pištoľ.
9. Príprava šalátu coleslaw: Vo veľkej mise zmiešajte všetky suroviny na šalát, okrem sezamových semienok a okoreňte. Ozdobte čiernymi sezamovými semienkami a podávajte s pečenými rebrami.