

přiklopte pokličkou a nechte 3 hodiny stát. Uvolní se šťáva, takže nebude třeba švestky před vařením podlévat vodou. Švestky s cukrem přivedeme k varu a pomalu vaříme cca 20–25 minut.

Dejte si do trouby nahřát skleničky – termostat trouby nastavte na 75°C.

Tyčovým mixerem rozmixujeme směs dohladka, přisypeme zbytek cukru smíchaný s pektinem, přidáme kyselinu citronovou a sušené levandulové květy, promícháme a vaříme ještě 5 minut.

Horký džem plníme do nahřátých sklenic. Sklenice s džemem uzavřete víčky, vraťte je zpět do trouby a ponechte dalších 15 minut při 75°C. Vyndejte sklenice z trouby, nechte vychladnout a uskladněte.

BROSKVOVÝ SORBET S LEVANDULÍ

Suroviny: 6 zralých až přezrálých broskví, 4 lžice medu, 1 lžička citronové šťávy, 1 kávová lžička levandulových květů

Postup: Jednu broskev odložíme stranou. Zbylé broskve rozpůlíme, odstraníme pecku a sloupneme slupku. Půlky broskví ještě překrojíme, dáme do misky a necháme 3–4 hodiny v mrazáku. Zmražené broskve zalijeme medem, přidáme citronovou šťávu a rozmixujeme. Rozkrojíme zbylou broskev, vyndáme z ní pecku a broskev nakrájíme na silnější plátky. Sorbet nalijeme do pohárků na zmrzlinu, posypeme levandulovými květy a ozdobíme plátky broskve.

POMERANČOVÝ SORBET S LEVANDULÍ

Suroviny: 1 pomeranč, 500 ml čerstvé šťávy z pomerančů, 60 g cukru, 3 lžice medu, 1 lžice levandulových květů

Postup: Vymačkáme šťávu z pomerančů, přidáme med a cukr a promícháme. Necháme ve zmrzlinovači zmrazit. Oloupeme a na půlkolečka nakrájíme pomeranč. Sorbet rozdělíme do skleniček, doplníme kouskem pomeranče a posypeme levandulí.

KRÁLÍK S BYLINKAMI A LEVANDULÍ

Suroviny: 1 králík, 2 rohlíky, 2 vejce, 0,2 l mléka, 0,1 l suchého bílého vína, 2 lžíce rostlinného oleje, 50 g anglické slaniny, 50 g kuřecích jater, 2 cibule, 2 lžíce čerstvé petrželové nať, 1 lžička sušené šalvěje, 1 lžička sušeného rozmarýnu, ½ lžičky levandulových květů, špetka muškátového oříšku, sůl

Postup: Namočíme rozkrájené rohlíky na 30 minut do mléka. Mezitím omyjeme a osušíme králíka a nasolíme ho zevnitř i zvenku. Rozklepneme vajíčka a oddělíme žoutky a bílky. Nakrájíme kuřecí játra a slaninu nakrájené na malé kousky. Z bílků ušleháme sníh. K namočeným rohlíkům přidáme mléko, žoutky, nadrobno nakrájenou petrželovou nať, rozmarýn, šalvěj a levanduli, kuřecí játra, anglickou slaninu a sníh z bílků. Všechno promícháme a směsí naplníme králíka.

Do pekáčku nalijeme olej a přisypeme na kolečka nakrájenou cibuli, přilijeme bílé víno a vložíme naditého králíka. Pekáček přiklopíme poklicí a králíka pečeme na 180-200°C asi hodinu.

Jako přílohu zvolíme vařené brambory nebo bramborovou kaši.

TOPINKA S KUŘECÍMI JÁTRY A LEVANDULÍ

Suroviny na 4 porce: 300 g kuřecích jater, 300 g cibule, 2 lžíce sádla, 100 g anglické slaniny, 1 lžíce levandulových květů, zelená petrželka, sůl

Na topinky 4 plátky chleba, olej na opečení. Zelenina na ozdobu.

Játra nasekáme na kousky, cibuli oloupeme nakrájíme na tenká půlkolečka, slaninu nakrájíme na kostičky. Na pánvi rozpustíme sádlo, přidáme slaninu a cibuli a necháme cibuli opéct dozlatova. Nakonec přidáme levanduli a játra, směs promícháme a necháme játra opéct.

Směs namažeme na topinky a dozdobíme čerstvou zelenou petrželkou.



KUŘECÍ STEHNA S LEVANDULÍ

Suroviny: 4 kuřecí stehna, 2 lžíce medu, 2 lžíce oleje, 2 lžíce balzamikového octa, 1 lžička chilli papriček, 1 lžíce sušené levandule, sůl

Postup: Kuřecí stehna potřeme směsí z medu, balzamikového octa, oleje, chilli papriček, levandule a soli a uložíme do pekáčku. Necháme marinovat alespoň 3 hodiny v chladničce, podlijeme 0,1 l vody a pečeme při 200°C asi 50 minut.

Jako přílohu zvolíme dušenou rýži nebo bramboráčky.





Zapečené brambory s levandulí (ilustrační foto)

GRILOVANÝ LOSOS S LEVANDULÍ

Suroviny na 4 porce: 600 g filetů z lososa, 4 lžíce domácího levandulového oleje, 2 kávové lžičky levandulových květů, 1 lžička sušené nebo 1 lžíce čerstvé natě kopru, sůl

Postup: Lososa nakrájíme na porce, každou porci posolíme, potřeme levandulovým olejem, posypeme koprem a necháme v chladničce 3–4 hodiny marinovat. Porce lososa opečeme na grilu a posypeme levandulovými květy.

Jako přílohu zvolíme vařené, šťouchané nebo opékané brambory.

ZAPEČENÁ KUŘECÍ PRSA S BRAMBORY, SÝREM A LEVANDULÍ

Suroviny na 4 porce: 1 kg brambor, 600 g kuřecích prsou, 150 g sušených rajčat naložených v oleji, 400 g plátkového sýra, 4 stroužky česneku, 1 kávová lžička levandule, 1 kávová lžička tymiánu, ½ kávové lžičky mletého nebo drceného pepře, sůl

Postup: Uvaříme brambory ve slupce, necháme je vychladnout, oloupeme a nakrájíme na silnější plátky. Kuřecí prsa nakrájíme na kousky. Česnek oloupeme a prolisujeme. Sušená rajčata vyndáme z oleje a necháme okapat. Olej, ve kterém byly naložené, použijeme v následujícím kroku. Smícháme olej z rajčat s levandulí, tymiánem, přisypeme pepř a sůl.

Rozehřejeme troubu na 200°C. Všechny suroviny kromě sýra smícháme a rozložíme do zapékací misky nebo plechu na pečení s vyšším okrajem vyloženého pečicím papírem. Nahoru položíme plátky sýra. Zapečeme asi 12–15 minut a podáváme.