

# SLÁVKY NA ŠALOTCE

S ČESNEKEM, KERBLÍKEM, TROCHOU VÍNA, SLADKOU SMETANOU  
A TYMIÁNOVOROZMARÝNOVÝ OLEJEM

V Kodani jsem byl poprvé v roce 2012 a od té doby tam jezdím každoročně dělat recepci pro české velvyslanectví k oslavám 28. října. Slávky jsem jedl na čtyřech kontinentech, ale v Kodani jsou nejlepší, jsou totiž opravdu čerstvé. Kamarád Míra Kraus mě tam vzal do restaurace, kde je mají skvělé, šéfkuchař a majitel v jedné osobě byl sdílný tak, že zde je recept...



4

POČET PORCÍ

## *Na ohni pečené...*

**4 stonky tymiánu**  
**4 stonky rozmarýnu**  
**100g hladkolisté**  
**petrželky**  
**300 ml olivového oleje**  
**20 ml vody**

Začneme olejem. Stonky tymiánu i rozmarýnu otrháme a společně s petrželkou nasekáme najemno. Bylinky dáme do oleje, přidáme vodu, vše zahřejeme na 37 °C, přendáme do mixéru a rozmixujeme. Necháme ustát a poté olej scedíme přes pátno. Usazeninu necedíme!

