

Křepelka s česnekem a rozmarýnem

Michal Nikodém/ Ola Kala

Ingredience

- 2 křepelky
- Sůl dle chuti
- Zelený nakládaný pepř
- 4 malé snítky rozmarýnu
- česnek — 1–2 stroužek

Postup

Křepelky vykostíme a kousky masa necháme i s kůží. Potřeme prolisovaným česnekem se solí. Necháme několik hodin v chladu marinovat (můžeme i do druhého dne). Do malé zavařovací skleničky vložíme vždy jedno prsíčko a jedno stehýnko. K masu přidáme několik kuliček naloženého pepře a malou snítku, či pár jehliček rozmarýnu. Zavřeme pevně sklenici a zavařujeme při 99 st. C zhruba 90 minut. Poté necháme vychladit. Podáváme s domácím pečivem a listovým salátem.