

Chřestový krém



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

366 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: hOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/chrestovy-krem>

Příprava

Kuřecí prso uvaříme zvolna doměkka v osolené vodě. Chřest oloupeme, oddělíme hlavičky a uvaříme je doměkka a rozmixujeme. Hlavičky uvaříme zvlášť. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, kterou okořeníme, zalijeme vývarem z kuřecích prsíček a vývarem s rozmixovaným chřestem. Dobře povaříme a scedíme. Do přeceděného krému přidáme nakrájené kuřecí prsíčko, uvařené hlavičky chřestu a přilijeme směs smetany se žloutkem. Při podávání zdobíme najemno nakrájenou pažitkou.

▣ Tip k receptu

Můžeme přidat i opečenou housku nakrájenou na kostičky.

Ingredience

- 1 kousek kuřecího prsa
- 250 g čerstvého chřestu
- 2 lžíce másla
- 1-2 lžíce hladké mouky
- 2 g bílého pepře
- 1 g muškátového ořechu
- špetka soli
- 125 ml smetany
- 1 žloutek
- 1 lžíce pažitky
- 4 plátky večky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Jaro, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Zelenina, Klasika, Labužník, Polévka

