

# Kuřecí aspik s ananasem

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

**139** kalorií , **0 g** cukrů , **1 g** tuků , **15 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-aspik-s-ananasem>

## Příprava

Umyté, očištěné kuracie prsia povaríme v osolenej vode asi 15 min. Mäso vyberieme a pokrájame na menšie kúsky. Vývar dochutíme octom, vermutom, cukrom a korením, na miernom ohni prehrejeme a pridáme vopred namočenú želatínu, ktorú necháme vo vývare rozpustiť. V druhom hrnci tri minúty podusíme očištěné nakrájané huby. Papriky pokrájame na prúžky, ananás scedíme. Všetky ingrediencie pridáme do vývaru so želatínou a krátko prehrejeme. Formu na biskupský chlebíček opláchneme studenou vodou. Želatinovú zmes vylejeme do plechu a necháme cez noc stuhnúť v chladničke. Stuhnutú a vychladenú huspeninu vyklopíme z formy a nakrájame.

### ▣ Tip k receptu

Podávame z čerstvými bagetkami alebo s hriankami.

## Ingredience

- 2 kuřecí prsa (asi 500 g )
- po 2 červených a zelených paprikách
- 100 g žampionů
- 4 lžíce pokrájeného zavařeného ananasu
- 500 ml masového vývaru
- 15 plátků želatiny
- 2 lžíce octa
- 2 lžíce bílého vermutu
- sůl a pepř podle potřeby
- 2 lžičky cukru krystal

## Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Drůbež a králík,  
Něco extra, Návštěva, Předkrm