

# 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, očistené 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 očistené nakrájané huby. Papriky pokrájame na prúžky, ananás scedíme. Všetky ingrediencie pridáme do vývaru so želatínou a krátko prehrejeme. Formu na biskupský chlebiček 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