

Kuřecí galantina s párkem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 1

452 kalorií , 0 g cukrů , 9 g tuků , 72 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-galantina-s-parkem>

Příprava

Kuřecí prsíčka nakrájíme na kostičky, osolíme, opepříme a vložíme do mixéru. Přilijeme smetanu, přidáme vejce, Solamyl a vše rozmixujeme na hladkou hmotu. Směs přendáme do mísy a vmícháme lžičku provensálského koření a párky nakrájené na malé kousky. Dostatečně velký pruh alobalu postříkáme olejem, posypeme provensálským kořením a navršíme na něj připravenou směs. Alobal opatrně stočíme a dobře utáhneme jako bonbon, aby se nám vytvaroval váleček. Položíme ho na pekáček a pečeme v troubě vyhřáté na 120 °C 45 minut. Po této době troubu vypneme a galantinu v ní necháme ještě další hodinu dojít. Po vyjmutí z trouby necháme galantinu úplně vychladnout a pak teptve rozbalíme alobal a krájíme na plátky.

Ingredience

- ✓ 300 g kuřecích prsou
- ✓ sůl a pepř dle potřeby
- ✓ 150 ml smetany ke šlehání
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžičce Solamylu
- ✓ 2 nohy pikantnějšího párku
- ✓ provensálské koření
- ✓ olej, nejlépe ve spreji, na pomaštění alobalu

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Drůbež a králík, Předkrm



Tip k receptu

Můžeme podávat jako předkrm nebo výborné pohoštění při různých oslavách.



