

Kuřecí krém s chřestem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

806 kalorií , **0 g** cukrů , **51 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-krem-s-chrestem>

Příprava

Maso z uvařeného kuřete obereme a roztrháme. Chřest očistíme a nakrájíme. Očistěná játra zakápneme brandy a necháme marinovat. Na části másla osmahneme nadrobno nakrájené šalotky do sklovata, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme chladným vývarem a za stálého míchání přivedeme k varu. Vaříme 15 minut. Ochutíme solí, muškátovým oříškem, citronovou kůrou i šťávou, zjemníme smetanou.

Vložíme chřest (bez hlaviček, ty použijeme až při servírování). Ještě 5 minut provaříme. Těsně před podáváním opečeme játra na másle a spolu s hlavičkami chřestu vkládáme přímo do talíře, posypeme pažitkou.

Ingredience

- 2 dcl drůbeží vývar
- 1 ks drůbeží maso
- 2 ks šalotka
- 50 g máslo
- 2 lžíce hladká mouka
- svazek chřest
- 250 g játra
- 200 ml sladká smetana
- špetka muškátový ořech
- 1 lžíce citronová kůra
- 1 lžíce citronová šťáva
- troška pažitka
- 1 lžička sůl
- 2 lžíce Brandy

Kategorie

Jaro, Drůbež a králík

