

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 dosklovata, 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

Drůbež a králík

