

Plátky kuřecích prsou pečených se šalvějí na másle s chřestem a jemnou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

3500 g kuřecí prsíčka

10 g sůl

200 g olej stolní

10 g šalvěj

3 g pepř bílý

500 g vývar telecí

200 ml šlehačka

50 g máslo moučné

625 g chřest

50 g máslo

500 g čočka

100 g cibule

20 g sůl

40 g citronová šťáva

Postup

Kuřecí prsa lehce prořízneme a naplníme snítkou čerstvé šalvěje. Osolíme, opepříme a opečeme. Telecí essenc zjemníme smetanou a zahustíme moučným máslem. Hotová kuřecí prsa chvíli pošírujeme v omáčce. Chřest ohřejeme na másle. Červenou čočku před přípravou není nutno namáčet. Dále upravíme čočku obvyklým způsobem.