

Escaldums de Pollo de Santanyi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
150 g vepřového sádla
250 g vepřového libového masa
1 sklenička vína sherry
80 g mouky
1 cibule
300 g žampionů
300 g nových brambor
5 artyčoků
200 g malých bílých fazolek
30 g oloupaných mandlí
2 žloutky z natvrdo uvařených vajec
petržel
oregano
sůl
pepř

Postup

Kuře a vepřové maso nakrájíme na kousky, osolíme, opepříme a osmažíme na sádle dorůžova. Přidáme jemně nakrájenou cibuli, sherry a chvilku podusíme. Necháme vychladnout, přimícháme mouku, zalijeme vodou a necháme na mírném ohni vařit.

Když je maso skoro měkké, přidáme houby, oloupané a podélně nakrájené artyčoky, brambory a fazolky (které předem lehce osmažíme) a vše dovaříme doměkka.

Podle chuti dosolíme a dopepříme. Mandle smícháme s vařenými žloutky, nakrájenou petrželkou a oreganem a přidáme k hotovému jídlu 5 minut před servírováním.