

Frikassé

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 větší slepice

zelenina do polévky

500 g mletého masa (libovějšího)

1 vejce

žampiony (konzerva)

chřest (konzerva)

1 celé máslo

kapary

citron

2 dcl bílého vína

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Slepice se zeleninou uvařit, množství vody podle toho jestli chcete před hlavním jídlem ještě slepičí polévku. Uvařit tak, aby se slepice nerozpadla, pak maso obrát a nakrájet na středně velké kousky.

Mleté maso okořenit a smíchat s vejci na středně hustou hmotu a udělat masové knedlíčky s průměrem cca 1 cm pak je uvařit. Potom udělat máslovou, světlou jíšku, zředit slepičí polévkou dochutit solí, pepřem, citrónovou šťávou a bílým vínem. Do ochucené husté omáčky nasypat kapary, žampiony a na kousky nakrájený chřest a celé zamíchat. Pak postupně přidat maso a masové knedlíčky. Podávat s vařeným bramborem nebo houskovým knedlíkem. Když se uvaří větší množství může se podávat s rozpečenou houskou, nebo dát do hrnku nebo misky posypat strouhaným sýrem a zapéct pak pokapat citrónem a worchestrem a jako přílohu opět housku nebo silné plátky veku.