

Plněné kuře v bramborovém těstíčku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsíčka (po 150g)
sůl
černý mletý pepř
2 polévkové lžíce oleje
1 stroužek česneku
4 polévkové lžíce čerstvě posekaných bylinek (např. estragonu
petržel
bazalka
řeřicha)
malý pórek
100 g mrkve
50 g celeru
0,5 citrónu - nastrouhanou kůru z
1 polévkovou lžící středně pálivé hořčice
750 g brambor
60 g mouky
2 rozšlehaná vejce
1 svazeček zeleniny do polévky
2 malé cibule
350 ml zeleninového vývaru
2 polévkové lžíce zakysané smetany
300 g zmražených fazolí
3-4 malé mrkve
1 malá kedlubna

Postup

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme, propasírujeme na pomoučenou plochu a dáme vychladit.

Mouku a sůl smícháme s bramborovou hmotou, přidáme vejce a zpracujeme v těsto.

Kuřecí prsíčka omyjeme a osušíme. Posolíme a opepříme. Krátce opečeme na pánvi, vyndáme a podélně nařízneme. Česnek oloupeme. Pórek, mrkev a celer očistíme a omyjeme. Vše jemně nakrájíme a smícháme s citrónovou kůrou a hořčicí. Touto směsí naplníme kuřecí prsíčka.

Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Bramborové těsto rozválíme a zabalíme do něj naplněná prsíčka. Tyto balíčky položíme do formy. Cibuli oloupeme a rozčtvrtíme. Zeleninu do polévky očistíme, omyjeme a nakrájíme nadrobno. Vše dáme od formy a zalijeme trochou zeleninového vývaru. Pečeme na středním stupni asi 30 minut a poléváme vývarem.

Pro přílohu mezitím očistíme a omyjeme mrkev a kedlubnu. Nakrájíme podélně a jemné nudličky. Upečené balíčky vyndáme z formy a necháme na teplém místě. Omáčku propasírujeme, promícháme se zakysanou smetanou a zavaříme. Fazole, mrkev a kedlubnu krátce povaříme ve vařící osolené vodě. Necháme okapat a rozdělíme na 4 talíře. Balíčky nakrájíme na plátky.