

Kuřecí náplň s houbami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Marta Vareni

Suroviny

sůl

250 g kuřecí játra

50 g parmazán

2 lžíce máslo

25 g sušené houby

1 ks šalotka

mletý černý pepř

1 lžíce portské víno

0,5 lžičky šalvěj

1 lžíce sekaná petrželka

Postup

Houby na 30 minut namočíme do vody. Játra očistíme, šalotku oloupeme a vše pokrájíme. Parmazán nastrouháme.

Játra prudce opečeme, osolíme, opeříme, vyjmeme a na másle osmahneme šalotku a okapané houby.

Přidáme šalvěj a portské a necháme přejít varem. Polovinu směsi rozmixujeme s játry.

Přidáme zbývající směs, parmazán, petrželku, promícháme a dáme na půl hodiny do chladu odstát. Kuřecí náplní s houbami můžeme začít plnit maso.