1001 noc

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500-600 g kuřecích prsíček
bramborový škrob
100 g kokosu
arašídový olej
250 ml smetany ke šlehání
kari koření (nejlépe v mlýnku)
sůl
šlehačha ve spreji
brusinky

Postup

Kuřecí prsa naklepeme natenko a poté z jedné strany ještě několikrát (proti vláknům) nařízneme, skoro jako bychom chtěli nakrájet nudličky, akorát, že nedořízneme, takže maso zůstane ještě vcelku. Poté ze všech stran obalíme ve škrobu, ujistíme se, že i ve vzniklých rýhách je maso obalené. Nyní rozpálíme suchou pánev až než z ní začne stoupá dým, poté přidáme trochu arašídového oleje (2-3 lžíce) a opět čekáme na dým. Nyní přidáme maso a velmi prudce opečeme z obou stran. Celková doba opékaní by měla být cca 5 minut, ne déle, tedy 2 a půl z každé strany. Maso vyjmeme a udržujeme v teple. Pánev mírně zchladíme velmi krátkým opláchnutím studenou vodou, vysušíme kuch. papírem, opět dáme na plamen, přidáme smetanu ke šlehání, kokos a ochutíme čerstvě mletým kari kořením (spíš lehce, nemá být dominantní a nemá příliš zbarvit pokrm), dle chuti můžeme přidat i špetku soli a trochu cukru. Maso nyní osolíme, a až směs v pánvi zhoustne, tak jej přidáme za účelem prohřátí. Ke konci by směs neměla obsahovat příliš mnoho tekutiny. Maso klademe na talíř, na něj kromádku kokosové směsi, na které uděláme kopeček šlehačky (ze spreje), který ještě ozdobíme brusinkami.
K pokrmu se hodí rýže (dle chuti doladěná rozinkami) nebo třeba i Kaiserschmarrn (viz. recept: Alpský Kaiserschmarrn).