

Kuřecí stehýnka `` Mielleuse``

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

1 a 0,5 polévkové lžíce octa balsamico
sůl
50 ml suchého bílého vína
2 lžíce medu
100 g rýže
bílý pepř pepř z mlýnku
2 chlazená kuřecí stehýnka
1 malý ananas nebo sterilované kostky ananasu
3 polévkové lžíce másla
50 ml drůb.vývaru
0,5 polévkové lžíce kečupu

Postup

Rýži opláchneme, necháme okapat a uvaříme v osolené vodě. Smícháme med, bílé víno, vývar, ocet balsamico, kečup a jednu lžici másla, špetku soli a nahrubo mletý pepř. Takto připravenou směs uvaříme do husté kaše. Kuřecí stehýnka krátce povaříme (cca 15 minut) a poté je naložíme do připravené kaše. Směsí obalená stehýnka nejdříve opečeme na straně, kde je kůže a potom na straně druhé, každou stranu pečeme cca tři minuty. Poleva musí mít krémovou konzistenci; pokud je příliš hustá, zjemníme ji trochou vývaru a bílým vínem. Připravený ananas oloupeme a nakrájíme na kostky, které podusíme na lžici másla. Zbylou dužinu nakrájíme na kostky a spolu s uvařenou rýží krátce osmahneme v pánvi s jednou lžicí másla a dle chuti opepříme a osolíme. Takto připravenou rýži rozdělíme na talíře a do středu vložíme stehýnko, podušené kostky ananasu a zakapeme zbytkem nálevu. Podáváme teplé.

