

# Frikassé

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

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

Slepice se zeleninou uvařit, množství vody podle toho jestli chcete před hlavním jídlem ještě slepičí polévku. Uvařit tak, aby se slepice nerozpadla, pak maso obrat 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 veka.