

medová řadra na houbách

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 kuřat - Na 4 porce řadra ze

Na marinádu: 2 lžíce medu, 1 lžíce kečupu, 2 lžičky citronové šťávy, grilovací koření, 1 lžíce oleje na osmahnutí

Na omáčku: 1 lžíce oleje, větší cibule, houby (odhadem 200 g), 2 lžíce hladké mouky, zakysaná smetana, 4-6 stroužků česneku, sůl, trochu mandových lupínků a petrželka (nemusí být)

Postup

Postup přípravy: Recept vznikl náhodou - naložila jsem si kuřecí řadra do medové marinády a nepočítala s tím, že se manžel vrátí z venčení psa s pytlem hub. Maso bylo třeba zpracovat, houby se také nemají nechávat dlouho v lednici. A tak vznikla tahle lahůdka.

Nejprve naložíme maso: v misce smícháme med, kečup, a citronovou šťávu, maso směsí potřeme a posypeme grilovacím kořením. Necháme odležet alespoň 2 hodiny, lépe ale přes noc. Očistíme houby a nakrájíme na tenčí kousky (plátky) a dáme dusit na osmaženou cibulku. Podusíme cca 10-15 minut. Na pánvi na oleji osmahneme maso (můžeme celé půlky řader, já jsem ale každé řadro nakrájela na cca 6 proužků napříč vlákny, aby bylo maso rychleji hotové). Kvůli chuti jsem na pánev vlila i zbytek marinády, med trochu zkaramelizuje, není třeba se toho bát, ale musíme pánev hlídat, aby se karamel nespálil a nezhořkl. Když se maso na povrchu zatáhne a zezlátne, zalijeme zakysanou smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku a omáčku povaříme. Záleží na vlhkosti masa a druhu zakysanky (a také na tom, jak husté omáčky máme rádi), já musela omáčku naředit cca 0,25 l vody. Potom vmícháme podušené houby, ochuíme česnekem a solí a omáčku necháme ještě tak 5 minut táhnout, aby se chutě spojily.

Servírujeme s knedlíkem nebo těstovinami, máme-li, posypeme plátky mandlí nebo sekanou petrželkou.