Kuřecí stehna plněná chlebovou nádivkou a bramborová kaše s křupav

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuřecí stehna
4 vykostěná kuřecí stehna s kůží
střik koňaku nebo brandy
100 ml vína na podlití
40 g másla
olivový olej na opečení
sůl
pepř
nádivka
4 plátky chleba Moskva
svazek libečku
střik koňaku nebo brandy
50 ml bílého vína
40 g másla
muškátový oříšek
sůl
pepř
kaše
800 g brambor
40 g másla
150 ml mléka
0,5 veky
svazek pažitky nebo bazalky
panenský olivový olej
sůl

Postup

1. Vykoštěná stehna položíme kůží na stůl, rozklepeme, pokapeme koňakem nebo brandy, osolíme, opepříme a necháme odležet.
2. Chleba nakrájíme na malé kostky, přidáme nasekaný libeček, změklé máslo, zakápneme bílým vínem a koňakem, ochutíme muškátovým oříškem, osolíme, opepříme a dobře propracujeme. Necháme v lednici odležet.
3. Masové plátky plníme nádivkou a svazujeme motouzem buď do tvaru měšců nebo závitků. Takto připravené ještě osolíme a opepříme, zprudka opečeme na pánvi s olivovým olejem, přendáme do pekáčku, podlijeme vínem, přidáme máslové plátky a pečeme při 160°C asi 25 minut.

4. Brambory nakrájíme na kousky, vložíme do osolené vody a uvaříme doměkka, scedíme, na dně necháme trošku horké vody, přidáme máslo a rozšleháme do jemné kaše. Kaše musí být zcela hladká a bez hrudek, než do ní nalijeme horké mléko. Po vlití mléka už nemáme šanci hrudky rozšlehat.
5. Veku nakrájíme na malé kostičky a necháme ji chvíli v troubě sušit. Olivový olej rozpálíme a suché kostky veky na něm opečeme.
6. Krutóny necháme vychladnout a promícháme je se sekanou pažitkou a společně zamícháme do velejemné kaše.