Pečené kuřecí prsíčko s máslovou kroketkou z rýže basmati, omáčkou Madeira s čerstvými hříbky

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- kuřesí prso s kůží a kostí 4 ks
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- **Suroviny na madeirovou omáčku**
- víno madeira 3 dl
- sylný koncentrovaný vývar 2 dl
- hříbky 150 g
- máslo 1 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Suroviny na rýžovou kroketu**
- vařená rýže Basmati Lagris 500 g
- máslo 80 g
- hladká mouka 80 g
- mléko 0.5 l
- žloutek 5 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- muškátový oříšek 1 špetka
- libeček 1 lžíce
- strouhanka 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa ochutíme solí, pepřem a zprudka opečeme na pánvi z obou stran dozlatova. Dopečeme v troubě vyhřáté na 180°C cca 15 minut.

Na výpeku z prsou opečeme na kousky krájené hříbky, zalijeme vínem a svaříme na třetinu. Přidáme opravdu silný vývar, provaříme a na závěr vložíme oříšek másla na zjemnění. Ochutíme solí a pepřem.

Máslo rozpustíme v hrnci a až bude špetka vhozené mouky šumět, vložíme celou dávku mouky. Restujeme cca 5 minut za stálého míchání. Pak přidáme mléko a metlou na mírném ohni šleháme do zhoustnutí. Necháme lehce provařit cca 20 minut. Omáčku je nutné stále míchat, aby se nepřipálila.

Po 20 minutách omáčku stáhneme, dochutíme solí, pepřem a muškátovým květem. Necháme vychladnout a promícháme s vařenou rýží. Přidáme sekaný libeček a žloutky. Dle potřeby ještě dosolíme. Obalujeme ve strouhance a smažíme dozlatova.