

Kuracia pečeň na víne so skaramelizovanou cibulou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Pusta



Suroviny

Porcie: 4

- kuracia pečeň 600 g
- cibuľa veľká 3 ks
- cukor kryštál 1 lžička
- soľ 1 lžička
- čerstvo mleté čierne korenie 1 lžička
- husacia masť 4 lžice
- víno Marshala 150 ml
- petržlenová vňať 1 svazek
- nové zemiaky 600 g
- čerstvé maslo 60 g

Doba prípravy: 30 min

Obtížnosť: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pražení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuraciu pečeň zbavíme nepotrebných častí, umyjeme, necháme okvapkať na cedníku, prekrojíme na polovicu a poriadne osušíme kuchynskou papierovou utierkou. Zemiaky očistíme, pokrájame na polovičku, petržlenovú vňať posekáme. Cibuľu očistíme a pokrájame na polkolieska. Na suchej rozpálenej panvici skaramelizujeme cukor do hneda, pridáme 2 lyžice husacej masti, rozohrejeme, skaramelizujeme na nej cibuľu do hneda za stáleho miešania na strednom plameni asi 15 minút, osolíme, okoreníme čerstvo mletým čiernym korením a premiešame, skaramelizovanú cibuľu vyberieme na tanier, prikryjeme alobalom a udržiavame v teple. Na panvici rozpálime ďalšie dve lyžice husacej masti, na rozpálenej masti prudko opekáme kuraciu pečeň z každej strany za stáleho obracania, len 3 až 4 minúty, vnútri má zostať mäkkučká a ružová s jemnou chrumkavou kôrčičkou na povrchu, o správnom prepečení sa presvedčíme vpichom ihlou, nesmie vytekať krvavá šťava, dlhšie neopekáme a zatiaľ nesolíme, aby nestvrdla. Hotovú pečeň vyberieme na tanier, prikryjeme alobalom, uchováame v teple. Do výpeku prilejeme víno Marshalu, privedieme do varu a usilovne odškrabávame chutný výpek od panvice, zredukujeme prudkým varom na polovicu. Zároveň uvaríme zemiaky v osolenej vode, scedíme, horúce zmiešame s maslom a posypeme čerstvo posekanou petržlenovou vňaťou. Horúcu pečeň na tanieri osolíme, okoreníme čerstvo mletým čiernym korením, podlejeme chutným výpekom s Marshalou, servírujeme so skaramelizovanou cibuľou a s novými zemiakmi.

Poznámka:

Ide o rýchly a chutný recept z francúzskej kuchyne, vhodný na obed či večeru pre nečakanú návštevu alebo na sviatočný deň.