

Frikasé z morčacích prs, zeleniny a šampiňónov

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Pusta



Suroviny

Porce: 4

- morčacie prsia 600 g
- cibuľa stredne veľká 1 ks
- mrkva čerstvá 2 ks
- petržlenový koreň 1 ks
- zeler bulva 50 g
- čerstvé šampiňóny 250 g
- domáci kurací vývar 600 ml
- suché biele víno Chardonnay 150 ml
- citrónová šťava 50 ml
- sladká smotana 33%-tná 250 ml
- čerstvo posekaná petržlenová vňať 1 svazek
- soľ 1 špetka
- cukor kryštál 1 lžička
- čerstvo mleté biele korenie 2 špetka
- čerstvo nastrúhaný muškátový oriešok 2 špetka
- bobkový list 1 ks
- čerstvé maslo 60 g
- hladká múka 2 lžice

Doba prípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Morčacie prsia umyjeme osušíme, vložíme do hrnca, zalejeme do výšky mäsa domácim kuracím vývarom , suchým bielym vínom Chardonnay, pridáme citrónovú šťavu z polovice citróna, jeden bobkový list, privedieme do varu a prikryté dusíme na miernom plameni asi 15 minút, potom necháme mierne vychladnúť. Morčacie prsia vyberieme a pokrájame na kocky o veľkosti asi 2x2 cm, kurací vývar precedíme, bobkový list odstránime. Zatiaľ očistíme a pokrájame na drobné kúsky mrkvu, zeler, petržlenový koreň, očistenú cibuľu pokrájame na jemno, posekáme petržlenovú vňať, čerstvé šampiňóny pokrájame na plátky. Na masle orestujeme cibuľu do sklovita, opražíme koreňovú zeleninu, zasypeme múkou, za stáleho miešania krátko opražíme, prilejeme sladkú smotanu a povaríme asi 10 minút na hustú omáčku, zalejeme precedeným kuracím vývarom, vložíme udusené morčacie mäso, plátky šampiňónov a povaríme ešte 2 - 3 minúty. Dochutíme soľou, cukrom, mletým bielym korením a nastrúhaným muškátovým orieškom podľa chuti. Servírujeme horúce s dusenou ryžou alebo cestovinami podľa vlastného výberu, posypeme posekanou petržlenovou vňaťou, podávame s jemným zeleným listovým šalátom.

Poznámka:

Ide o veľmi chutné jemné jedlo z morčacích prs v hustej smotanovej krémovej omáčke so zeleninou a šampiňónmi, ktorej chuť je ľahko zvýraznená vínom a citrónovou šťavou.