Báječné kuřecí řízky s pravým sherry

Kategorie: Maso

Autor: Zdeňka Fridrichová

Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 600 g
- česnek 1 stroužek
- koření na drůbež 1 lžíce
- olivový olej 3 lžíce
- máslo 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- suché sherry 250 ml
- drůbeží vývar 120 ml
- čerstvý tymián 1 snítka
- zelené olivy 100 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa potřeme utřeným česnekem a posypeme kořením na drůbež. Na pánvi rozpálíme olej a maso ze všech stran opékáme asi 10 minut. Pak je vyjmeme a uchováme na teple.
Do pánve přidáme máslo, přisypeme hladkou mouku a za stálého míchání ji krátce orestujeme. Přilijeme drůbeží vývar, sherry a všechno to důkladně rozmícháme.
Připravenou šťávu necháme asi 10 minut provářet. Čerstvý tymián opláchneme a natrháme na menší

kousky. Přidáme ho společně s olivami do omáčky a prohřejeme. Nakonec ještě šťávu dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem.
Hotová kuřecí prsa nakrájíme na plátky a podáváme přelitá šťávou s olivami. Jako přílohu k nim můžeme podávat např. šťouchané brambory nebo vařenou rýži.

Poznámka:

1 porce asi 1 986 kJ/474 kcal

Víte, co je sherry?
Je to snad nejslavnější likérové víno z oblasti Andalusie ve Španělsku. Jérez, anglicky sherry.