

Rizolety plněné kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 220 g
- Mléko 750 ml
- Máslo 80 g
- Vejce 7 ks
- Kypřicí prášek do pečiva 1 špetka
- Gyros koření 2 lžíce
- Strouhanka 500 g
- Olej na smažení 2 dl
- Sůl 1 špetka
- Kuřecí prsa 500 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve připravíme bešamel. Na 30g másla zpěníme 20g mouky a hned zalijeme 250 ml osoleného mléka. Za stálého míchání metlou povaříme tak, aby kaše byla hladká a zahoustlá. Potom vmícháme žloutek (bílek použijeme později do trojobalu) a již nevaříme, jen přivedeme k varu. Odstavíme a necháme zchladnout.

Mezitím si klasickým způsobem připravíme palačinky z 200 g mouky, 2 vajec a 500 ml mírně osoleného mléka. Vše rozšleháme na řídké těsto, které naběračkou lijeme na rozpálenou pánev, kterou mastíme zbylým máslem.

Kuřecí maso nakrájíme na 1,5 cm kostky, promícháme s kořením a na 3 lžících oleje osmahneme, osolíme, slabě podlijeme vodou a podusíme do měkka. Necháme vychladnout a vmícháme bešamel. Směs necháme v chladu odležet půl hodiny.

Vychladlou směsí plníme palačinky, přičemž okraje zahýbáme dovnitř, aby náplň nevytékala ven. Naplněné obalíme ve zjednodušeném trojobalu: ze 4 vajec a 2 lžic mouky ušleháme řídké těstíčko, osolíme a vmícháme špetku prášku do pečiva. Naplněné rizolety v těstíčku namáčíme a potom obalujeme ve strouhance. Smažíme v rozpáleném oleji do červena.

Je důležité, aby rizolety při smažení měly dostatek tuku (musí plavat), proto je vhodnější použít fritézu.