

# Šéfkuchař doporučuje...



Kuřecí prsíčko „Supreme“ na chřestovém hnízdě s holandskou omáčkou, brambory grenaille (4 pc)

## Suroviny:

1 kg (4 ks) kuřecích prsou s kostí a kůží  
čerstvý tymián  
olivový olej  
sůl a pepř

### Na chřestové hnízdo:

250 g bílého a 250 g zeleného chřestu  
15 g másla  
sůl a pepř

### Na brambory grenaille:

800 g drobných brambor ve slupce  
olivový olej  
sůl, tymián, rozmarýn

### Na holandskou omáčku:

3 žloutky  
40 ml bílého vína  
150g másla  
půlka citrónu  
sůl a pepř na dochucení

## Postup:

Nejdříve si uvaříme doměkka omyté brambory ve slupce a necháme vychladnout.

Bílý chřest důkladně oloupeme škrabkou a zbavíme se všech vláken, která mohou při vaření zhořknout. Z chřestu odstraníme zavadlé stopky (konce tzv. pazochu). Zelený chřest očistíme pouze v dolní třetině pazochu, je-li čerstvý, ani nemusíme. Odkrojíme konce.

Na oheň postavíme hrnec s osolenou vodou a vložíme do ní bílý chřest, který budeme vařit asi 5 minut. Zelený chřest přidáme do hrnce zhruba o dvě minuty později, není jej nutno vařit tak dlouho. Oba druhy chřestu tak budou hotové ve stejnou dobu.

Nyní potřeme omytá a osušená kuřecí prsa olivovým olejem a ochutíme čerstvým tymiánem, solí a pepřem. Dáme na rozpálenou pánev nejdříve kůží dolů a přitlačíme