

prsty k pánvi, dokud se na prsíčku neudělá zlatá kůrčička. Přendáme do trouby a pečeme při 180°C asi 10 minut.

Když jsou prsíčka hotová, vyjmemme je z trouby a uchováme na teplém místě. Zvýšíme výkon trouby na 200°C a dáme péct brambory, které jsme pokapali olivovým olejem a dochutili bylinkami.



Mezitím si na sporáku připravíme jeden kastrůlek na vodní lázni a druhý, v němž pozvolna rozpustíme máslo. Ve vodní lázni připravíme žloutky, do kterých zašleháváme bílé víno a pomalu vléváme rozpuštěné máslo. Nepřestáváme šlehat. Jakmile bude omáčka hustá, dochutíme ji citrónovou šťávou, solí a pepřem.

Uvařený chřest si pokrajíme na menší kousky, rychle orestujeme na másle a podle chuti přidáme pepř a sůl.

Hnízdo z chřestu přelité holandskou omáčkou doplníme dokřupava upečenými brambory a navrch pokládáme kuřecí prsíčko, které je díky kosti a kůži šťavnatější a méně vysušené.