

Šéfkuchař doporučuje...

Kuřecí prso „Supreme“ na hráškovém pyrém s liškovou

omáčkou a bramborovými rösti (4 pc)

Suroviny:

4 ks (cca 1 000 g) kuřecích prsíček s kůží a křídlem

čerstvý tymián

olivový olej

Na hráškové pyrém:

600 g zmraženého hrášku

1 střední cibule

50 g másla

100 ml smetany

vařený brambor na zahuštění

Na bramborové rösti:

800 g brambor

240 g cibule

4 vejce

60 g solamylu nebo hladké mouky

rostlinný olej na smažení

sůl a pepř na dochucení

Postup:

Kuřecí prsíčko potřeme z obou stran olivovým olejem, posypeme čerstvým tymiánem, solí a pepřem a důkladně vmasírujeme do masa. Necháme v chladu odpočívat.

Nyní si v hrnci rozpustíme asi 50 g másla, zpěníme na něm najemno nakrájenou cibuli, přidáme hrášek a mícháme. Po chvíli přilijeme asi 100 ml vody a 100 ml smetany a necháme pomalu vařit doměkka. Následně tyčovým mixérem ušleháme, pro jemnější konzistenci propasírujeme přes sítko a zahustíme vařeným bramborem. Dochutíme solí a pepřem.

