Kuřátko na víně s batátovým krémem

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

75 min

4



4.6

76

Budete potřebovat

Kuřecí stehna	4 ks
Mrkev	100 g
Petržel	100 g
Celer	100 g
Cibule	150 g
Česnek	5 stroužků
VITANA MASOX tekutý	3 polévkové lžíce

Voda	1 l
Mladé červené víno	500 ml
Žampiony	6 ks
Slanina	100 g
Nakládané cibulky	100 g
Rozmarýn	3 snítky nebo 1 lžička
Tymián	6 snítek nebo 3 lžičky
Bobkový list	3 ks
Černý pepř	15 kuliček
Nové koření	5 kuliček
Batáty	600 g
Smetana	200 - 300 ml
Máslo	30 g

Příprava receptu

Batáty oloupeme a nakrájíme na větší kusy. Zalijeme vodou, přidáme 3 lžíce VITANA MASOX tekutý, přivedeme k varu a uvaříme doměkka. Vodu slijeme do misky, batáty zalijeme smetanou a umixujeme ponorným mixérem do hladkého krému.

Kořenovou zeleninu očistíme a nakrájíme na kostky o velikosti 1x1x1 cm. Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo.

Kuřecí stehna v kloubech rozdělíme, osolíme a opepříme. V kastrolu rozpálíme sádlo a stehna z obou stran opečeme do tmavě zlaté barvy. Vyjmeme je a orestujeme kořenovou zeleninu do hnědé barvy. Když je

zelenina hnědá, přidáme cibuli a společně orestujeme do tmavě hnědé barvy. Nakonec vložíme stroužky česneku, podrcené divoké koření, tymián a rozmarýn. Krátce prohřejeme a zalijeme vínem. Několik minut provaříme a vložíme kuře. Kuře by mělo být skoro potopené, pokud není, zbylou tekutinu doplníme vývarem z batátů. Vložíme do předem vyhřáté trouby na 200°C. Pečeme, dokud nejsou stehna měkká. V případě potřeby dolijeme vývarem z batátů.

Slaninu nakrájíme na malé kostky, žampiony na čtvrtky. Cibulky necháme celé. Do pánve přidáme trochu rostlinného oleje a vypečeme slaninu. Slaninu vyjmeme a na výpeku orestujeme žampiony a nakonec cibulky. Vše nakonec smícháme a podáváme ke kuřeti jako přílohu.

Když je kuře měkké, vyjmeme ho z hrnce a vývar scedíme do nového hrnce. Vývar bez masa svaříme na 1/3 (300 ml). Smícháme mouku s máslem do drobenky, přidáme do omáčky, dobře prošleháme a dalších deset minut provaříme. Omáčka by měla být hustá a výrazná, pokud ji z toho něco chybí, více ji svařte nebo doplňte brusinkovou zavařeninou.

Prohřejeme batátové pyré, které dáme na dno hlubokého talíře, přidáme kuřecí stehna, přidáme přílohu, přelijeme hustou vinnou omáčkou a dozdobíme lístky plocholisté petržele.