

Hlavný chod

Kuracia roláda so špargľou na pyrė zo sladkých zemiakov

Počet porcií:

Ingrediencie

- 150 g kuracích prs
- 1 Frisée šalát
- 1 vrecko makadamových orechov
- 1 zväzok zelenej špargle
- 1 sladký zemiak
- 100 ml smotany
- 200 ml vývaru
- Olivový olej
- Biely vínny ocot
- Bazalka
- Soľ a korenie

Spôsob

Príprava:

0

Varenie:

0

Počet porcií:

Náročnosť:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Slovak (Slovakia)'] 0

1. Naklepte kuracie prsia a posypte ich soľou a korením
2. Blanširujte špičky špargle, zabaľte ich do naklepaných kuracích prs, spojte ich špáratkami a krátko ich na oleji osmažte zo všetkých strán
3. Ošúpte a nakrájajte sladký zemiak a varte vo vývare, kým nie je hotový. Zemiak nakrájajte na kúsky a zmiešajte s krémom pomocou tyčového mixéru Braun MultiQuick až vytvoríte hladké pyrė.
4. Najemno nasekajte makadamové orechy pomocou sekacieho nadstavca a zamiešajte do pyrė
5. Vyčistite, umyte a natrhajte šalát a premiešajte so zálievkou vinaigrette, ktorú pripravíte z olivového oleja, soli, korenia, bieleho vínneho octu a čerstvej bazalky.
6. Umiestnite zemiakové pyrė do stredu taniera a šalát na stranu. Rozkrojte rolády, položte na pyrė a ozdobte bazalkou

Naklepať mäso môžete opatrne rukou. Tlčiky na mäso majú tendenciu mäso trhať, alebo ho príliš zoslabiť. Môžete mäso taktiež vložiť do sáčku a stlačiť