

Chřestový krém s trhaným kuřecím masem



Ingredience:

- 500 g bílého chřestu
- sůl a čerstvě mletý pepř
- 1/4 lžičky krupicového cukru
- 1 lžička citronové šťávy
- 2 lžíce hladké mouky
- 4 lžíce másla
- 125 ml smetany ke šlehání
- plocholistá petrželka
- Kuřecí prsa
- kari, medvědí česnek, římský kmín, bazalka
- Sójová omáčka – 2 lžíce
- Pasírovaná rajčata

Postup:

Chřest omyjeme a následně odřežeme dřevnaté konce a oškrábeme. Slupky a odřezky vaříme v 700 ml osolené vody s cukrem. Vývar scedíme asi po 20 minutách. Oloupaný chřest nakrájíme na špalíčky, povaříme asi 10 minut ve vývaru ze slupek a vyjmeme.

Na másle zpěníme mouku a zalíváme chřestovým vývarem, za stálého míchání přivedeme k varu. Přidáme povařený chřest a ještě cca 15 minut zvolna vaříme. Sejmeme z plotny a tyčovým mixérem rozmixujeme do hladka, přidáme smetanu a necháme prohřát. Následně ještě propasírujeme přes husté síto. Výsledný krém ještě dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Doprostřed hlubokého talíře umístíme trhané maso a zalijeme krémem, ozdobíme plocholistou petrželkou.

Kuřecí prsa podélně nařízneme na několika místech, přidáme sójovou omáčku, rajčata a koření. Necháme cca 10 minut marinovat. Následně přendáme do pekáčku a zakryté pečeme cca 1 hodinu, občas přelejeme vzniklou šťávou. Po upečení maso natrháme vidličkou.