

Hlavní chod

Kuřecí roláda s chřestem na pyrě ze sladkých brambor

Autor: [Marc Fosh](#)

Počet osob:

4

Ingrediencie

Všechny složky

- 150 g kuřecích prsíček
- 1 jemný salát frisée
- 1 sáček makadamových oříšků
- 1 svazek zeleného chřestu
- 1 sladká brambora
- 100 ml smetany
- 200 ml vývaru
- olivový olej
- vinný ocet (z bílého vína)
- bazalka
- sůl pepř

Postup

Příprava:

0

Vaření:

0

Počet osob:

4

Náročnost:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Czech (Czech Republic)'] 0

1. Rukou naklepte kuřecí prsa osolte a opepřete.
2. Blanšírujte konečky chřestu ve vroucí vodě zarolujte je do kuřecích prsíček spojte párátkem a krátce z obou stran osmahněte na oleji.
3. Oloupejte sladkou bramboru nakrájejte ji na kostky a uvařte ve vývaru. Bramboru rozmačkejte přilijte smetanu a pomocí tyčového mixéru Braun Multiquick vytvořte hladké pyrě.
4. Pomocí sekacího nástavce nasekejte velmi najemno makadamové oříšky a vmíchejte je do pyrě.
5. Očistěte operte a natrhejte salát zalijte ho záličkou z olivového oleje soli pepře vinného octa a čerstvé bazalky.
6. Pyrě umístěte doprostřed talíře salát naaranžujte na stranu. Roládu nakrájejte šikmo plátky rolády položte na pyrě a ozdobte bazalkou.

Maso naklepávejte šetrně klouby ruky. Palička na maso by mohla křehké maso nebo tenké kousky masa roztrhat. Maso můžete také vložit do umělohmotného sáčku a stlačit ho těžkým předmětem.