

Kuře ala bažant na italském risottu s parmazánem

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Kuře rozporcujeme na čtyři díly a prošpikujeme špalíčky anglické slaniny. Opepříme, osolíme a poprášíme hladkou moukou. V hrnci na rozeřátém másle (100g) nejprve orestujeme nakrájenou cibuli (40 g), přidáme maso nejprve kůží dolů a dozlatova opečeme. Podlijeme vývarem (250 ml vody a bujón). Doplníme stroužkem česneku, divokým kořením (5 kuliček nového koření, 5 kuliček celého pepře a 2 bobkové listy) a tymián. Pečeme v troubě pozvolna za občasného podlévání vývarem na kůrku při teplotě 180°C zhruba 50 minut podle velikosti kuřete. Hotové porce masa vyndáme. Výpek svaříme na potřebné množství, přecedíme a podlijeme porce kuřecího masa. Krátce prohřejeme. Nakonec maso dochutíme čerstvě mletým pepřem, solí a posypeme tymiánem.

Na olivovém oleji v hrnci zesklivatíme jemně pokrájenou šalotku. Přidáme rýži a restujeme zhruba 2 minuty. Podlijeme bílým vínem, které odvaříme skoro do sucha. Za stálého míchání podléváme částí kuřecího vývaru a odvařujeme. Když začne rýže pomalu nabývat a měknout, přilijeme vývar (1 l a bujón) a víc jak z poloviny jej svaříme. Pokud je rýže měkká na skus, zmírníme teplotu nebo úplně stáhneme z plotny. Přidáme za stálého míchání parmezán a po částech kousky ztuhlého másla (150 g). Nakonec zakápneme trochou olivového oleje. Pokud je risotto hodně husté, povolíme jej zbytkem vývaru. Dochutíme podle potřeby čerstvě mletým bílým pepřem a solí. Hotové risotto zakryjeme pokličkou a občas zamícháme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 70 g
- **Česnek** - 1 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Nové koření celé** 30 g - 2 g
- **Kuřecí maso** - 1500 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé** 0,75 l - 50 g
- **Parmazán** 100 g - 100 g
- **Staročeská slanina** 1,9 kg - 150 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 1250 g
- **Pepř bílý mletý** 25 g - 3 g
- **Pepř černý celý** 20 g - 2 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 3 g
- **Tymián** 10 g - 1 g
- **Lagris rýže arborio** 500 g - 250 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón** 56 g - 16 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 250 g
- **Bezlepková mouka Nomix** 1 kg - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

