

Mleté kuřecí maso s lívanečky

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí mleté maso 500 g, 2 lžíce másla, 200 g hub, sůl, pepř, (1dl sherry), 1/4l smetanové omáčky, 1/4 l holandské omáčky. Na omáčku: 1 lžíce másla, 3 žloutky, lžíce mouky, 4 dl mléko, sůl, šťáva z 1/2 citronu, 3 lžíce másla, 3 dl vývaru. Na lívanečky: 2 vejce, 1 dl mléka, mouka podle potřeby, sůl, 100 g parmazánu, olej na vymazání lívanečnicku. Maso osolíme, opepříme a promícháme. Na másle (20 g) podusíme na plátky žampiony, přidáme k nim maso a chvíli na prudkém ohni osmahneme. Zmírníme oheň, přidáme za stálého míchání (sherry) a smetanovou omáčku. (Smetanovou omáčku připravíme z 1 lžíce másla, mouky a mléka). Za občasného míchání dusíme, až to dostatečně zhoustne, odstavíme. Na másle lehce osmahneme mouku a za stálého míchání ředíme studeným mlékem, rozšleháme, osolíme a povaříme, až se objem omáčky zmenší asi o 1/3. Pak si připravíme holandskou omáčku - žloutky ušleháme s trochou vody a citronovou šťávou, přidáme kousek másla, nádobu postavíme do vodní lázně, za stálého míchání vaříme a přidáváme kousek másla a vývar. Osolíme a prošleháváme, až je omáčka hladká a přiměřeně hustá. Nakonec připravíme lívanečky - vejce ušleháme, přidáme k nim mléko, podle potřeby polohrubou mouku, aby jsme měli tekuté těsto. Osolíme a lejeme na vymaštěný lívanečnick. Připravíme si asi 10-12 silných lívanečků, namažeme je masovou směsí se smetanovou omáčkou, naskládáme na vymazaný pekáč, přelijeme holandskou omáčkou, posypeme strouhaným parmazánem a ve vyhřáté troubě prudce zapečeme, až omáčka se sýrem začne zlátnout. Příloha brambory nebo těstoviny.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Houby čerstvé** - 200 g
- **Citróny** - 30 g
- **Kuřecí maso** - 500 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 60 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 500 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 60 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Žloutek** - 74 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

