Kuřecí závitky s houbovou omáčkou

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/kureci-zavitky-s-houbovou-omackou.html

Když naplníte fádně chutnající kuřecí maso šunkou a chorisem a ještě jako bonus přidáte houbovou omáčku, tak vám zaručuji, že si velmi pochutnáte. Příprava není vůbec složitá a jídlo je do hodiny na stole (i s přípravou). Kuřecí závitky s houbovou omáčkou si oblíbí i vaše děti.

Pokud nemáte sušené houby, klidně je nahraďte koupenou hlívou ústřičnou, ta je také výborná.

Na 6 porcí kuřecích závitků s houbovou omáčkou budeme potřebovat

Na závitky

- 2 větší kuřecí prsní řízky
- 80 g parmské šunky (minimálně 6 tenkých plátků)
- Chorizo (asi 7-8 cm), nakrájené na 6 špalíků
- 2 čajové lžičky francouzské hořčice
- 1 menší mrkev, podélně nakrájenou na proužky velikosti sirky
- Sůl
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky na obalení závitků

Na omáčku

- 1 polévkovou lžíci sádla (měla jsem husí)
- 1 šalotku nakrájenou na kostičky
- 2 hrsti sušených hub 5 minut povařených v 1 dl vody, sezóně použijte houby čerstvé v množství podle chuti
- 2 dl kuřecího vývaru (lze i vodu)
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- 1 čajovou lžičku kari
- 1 kelímek šlehačky (33%)
- 1 kelímek zakysané smetany
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky do závarku
- Sůl
- Na špičku nože kajenského pepře

Dušení (zakryté) 30 minut + provaření omáčky (odkryté) 15 minut

Postup přípravy kuřecích závitků s houbovou omáčkou

Z každého kuřecího prsního řízku podélně nařežeme 3 kusy. Jednotlivé plátky vložíme mezi potravinářskou folii a válečkem je dotenka rozklepeme. Z dvou prsních řízků budeme mít 6 plátků na závitky.

Každý plátek z obou stran osolíme. Vnitřní stranu lehce pomažeme francouzskou hořčicí, na hořčici položíme plátek parmské šunky. Hranolek choriza a 3-4 proužky mrkve položíme tak, abychom je kratší stranou srolovali.

Srolované závitky (asi 10 cm dlouhé) zajistíme proti rozbalení párátkem nebo jehlou na gril. Všechny závitky poprášíme hladkou moukou.

Až ochutnáte kombinaci závitku a houbové omáčky neuvěříte, jaká je to exploze chutí.

V prostornější pánvi rozpálíme sádlo a závitky v něm zprudka ze všech stran opečeme. Pak závitky vyjmeme a dáme stranou. Výpek na pánvi ponecháme.



Kuřecí závitky s houbovou omáčkou - detail
Zdroj:Marcela Hackerová

Do výpeku v pánvi nasypeme kostičky cibulky a smažíme ji přibližně 5 minut. Pozor, žádná divočina, aby se nezačala připalovat.

Pánev s opečenou cibulí na chvilku sejmeme ze zdroje tepla, abychom mohli přisypat mletou papriku a kari. Pánev s okořeněnou cibulkou vrátíme zpět na zdroj tepla.

Nyní do pánve přilijeme povařené houby i s vodou, ve které byly namočeny. Dále přidáme 2 dl kuřecího vývaru.

Vše v pánvi promícháme a přidáme osmažené kuřecí závitky. Zakryté dusíme na mírném ohni 30 minut. Občas promícháme a závitky obrátíme.

Chcete-li mít opravdu hladkou omáčku, věnujte vekou pozornost přípravě smetanového závarku.

Nyní si připravíme smetanový závarek. Šlehačku i zakysanou smetanu přendáme do misky. Budeme-li chtít omáčky více, klidně přidejme smetanu. Do misky přisypeme dále hladkou mouku, trochu soli a na špičku nože kajenského pepře. Vše metličkou prošleháme, až nám vznikne hladká zavářka.



Kuřecí závitky s houbovou omáčkou.
Zdroj:Marcela Hackerová

Těsně před přidáním závarku do pánve, přilijeme do misky ke smetaně 1-2 naběračky vařící vody a ještě jednou do hladka prošleháme.

Hotové závitky vyjmeme z pánve na talíř, odstraníme párátka či grilovací jehly a zakryjeme je alobalem, aby si udržely teplotu.

Pro dosažení opravdu hladké omáčky nezapomeňte před přilitím závarku do pánve přidat trochu vařící vody a prošlehat.

Smetanový závarek přilijeme do pánve a na mírném ohni, odkryté, povaříme 15 minut (myslím od první bubliny varu). Nezapomeneme míchat. Omáčka je hladká a lesklá.

Podáváme s bramborami či noky, omáčkou a v polovině překrojeným závitkem. Řeknu vám, chutnají úžasně.