

Holoubě pečené s bramborovou kaší a pórkem

HN víkend

Ingredience

- 2 čerstvá holoubata
- olej řepkový — 50 g
- máslo — 250 g
- česnek — 4 stroužek
- tymián — 1 snítka
- slanina anglická — 4 plátek
- brambory — 1 kg
- 1 pórek
- mléko — 500 ml
- Sůl, pepř

Postup

Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě. Poté je scedíme a rozmačkáme štouchadlem. Přidáme 200 g povoleného másla, dosolíme a vmícháme do hladké konzistence. Čerstvé holoubě vykostíme a necháme pouze prsní a stehenní kost. Na porci použijeme jednu půlku holouběte. Jednotlivé části osolíme a opepříme nahrubo mletým pepřem. Na rozpálené pánvi s řepkovým olejem opečeme u jedné strany, otočíme, přidáme zbylé máslo, česnek, tymián a kousek slaniny a pečeme asi 3-4 minuty. Poté dáme na další 4 minuty dopéct v troubě na 160 stupňů. Když je maso středně upečené, dáme ho ještě na pár minut odpočinout. Pórek nakrájíme na špalíčky, spaříme ve vroucí vodě a pak zchladíme ve studené vodě s ledem. Potom na pánvičce rozpustíme máslo a nakrájený pórek v něm lehce podusíme. Kaši rozprostřeme doprostřed talíře, část pórku přes ni položíme a navrch umístíme upečenou porci holouběte. Lehce přelijeme omáčkou z holoubat.