

Kuře grilované s vánoční omáčkou

Jan Horký

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- olej — 20 ml
- sůl

Omáčka (připravíme nejlépe tři dny předem)

- cibule — 100 g
- 50 g švestková povidla
- 20 g sušených švestek
- 10 g vepřového sádla
- skořice
- 100 g vlašských ořechů

Příloha

- brambory — 500 g
- smetana zakysaná
- Šalvěj
- sůl

Postup

Kuřecí prsa osolíme, položíme na grilovací pánev a na oleji opečeme ze všech stran. Pak je rozkrojíme a připravíme na podlití omáčkou.

Na sádle opečeme do tmava najemno nakrájenou cibulku. Přidáme povidla, sušené švestky a 2/3 mletých ořechů. Zbytek ořechů necháme na ozdobu. Zalijeme vodou a vaříme asi 50 minut. Omáčka musí být opravdu dobře provařená. Na závěr dochutíme skořicí a vše propasírujeme, aby byla omáčka zcela hladká. Podle chuti ji podáváme studenou nebo teplou. Brambory v celku upečeme, lehce rozmáčkne a ihned podáváme. Při servírování nejprve na talíř položíme kuře, přelijeme omáčkou a ozdobíme polovinou jádra ořechu. Vedle kuřete položíme bramboru a na ni nanese zakysanou smetanu. Dozdobíme několika kvítky a lístky šalvěje.