

Kráľičie stehná na syrovo-horčicovej omáčke

Potrebuje

- - 2 kráľičie stehná
- - zeler
- - mrkva
- - cibuľa
- - pór
- - strúčik cesnaku
- - 2 dl bieleho vína
- - vývar
- - 70 ml smotany
- - 1 balenie Karička Klasik 125 g
- - hladká múka
- - 2 lyžice dijónskej horčice
- - maslo
- - rastlinný olej
- - soľ , mleté čierne korenie, rozmarín

Postup

Na oleji a troške masla orestujeme osolené a okorenené kráľičie stehná. Keď sa sfarbia dozlatista, vyberieme ich. V hrnci orestujeme zeleninu (mrkvu, cibuľu, pór, zeler, cesnak) nakrájanú na kocky.

Keď zelenina zmäkne, do hrnca vrátime stehná, pridáme vetvičku rozmarínu a podlejeme bielym vínom. Víno sa po chvíľke odparí a tak môžeme priliať vývar, asi do $\frac{3}{4}$. Necháme to prevariť, plameň stiahneme a necháme pomaly variť domäkka, cca 45 minút.

Po uplynutí tejto doby mäso vyberieme a tekutinu precedíme. Do hladkej omáčky zamiešame múku, aby zhustla.

Pridáme dve lyžice dijónskej horčice, 4 trojuholníky balenia Karička Klasik a trochu smotany. Nakoniec primiešame kúsok masla a mäso v omáčke necháme krátko prehriať.

Dobrá chuť

Tento recept nám posielal: Karička

náročnosť: stredná

čas: 60 min

porcie: 2