

Bramborový fondant s kuřecím masem

Celkový čas vaření **40 min.** 20 min. Doba přípravy 20 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.749 kJ / 567 kcal

Tuky: **37,5 g** Bílkoviny: **29 g**
Sacharidy: **29 g**

INGREDIENCE

2 Porce

350 g brambor
200 g kuřecích prsou
1 čajová lžička pepře
0,5 čajové lžičky soli
2 polévkové lžíce řepkového oleje
4 stroužky česneku, rozdrcené
50 g másla
2 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
2 snítka tymiánu
1 snítka šalvěje
100 ml kuřecího vývaru
3 lístky šalvěje
2 plátky uzené slaniny
1 polévková lžice čerstvého tymiánu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

350 g brambor - **200 g** kuřecích prsou - **1 čajová lžička** pepře - **0,5 čajové lžičky** soli
Oloupejte brambory a pomocí kulatého vykrajovátka vytvarujte válečky o tloušťce 3 cm. Kuřecí prsa osolte a opepřete.

Krok 2

2 polévkové lžíce řepkového oleje - **4** stroužky česneku, rozdrcené - **50 g** másla - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **2** snítka tymiánu - **1** snítka šalvěje
Rozpalte olej na pánvi. Opečte brambory a kuře z obou stran dozlatova. Přidejte rozdrcený česnek, máslo, Kikkoman Sójovou omáčku a bylinky (tymián a šalvěj). Nechte 2 minuty prohřát, během toho přelévejte maso a brambory omáčkou a seškrabte připečeniny ze dna pánve.

Krok 3

100 ml kuřecího vývaru - **3** šalvěje - **2 plátky** uzené slaniny - **1 polévková lžice** čerstvého tymiánu
Přilijte kuřecí vývar a promíchejte. Na kuře položte lístky šalvěje a plátky slaniny. Celé dejte do předehřáté trouby na 200 °C a pečte 20 minut. Na závěr ozdobte lístky tymiánu a přelijte zbylou šťávou z pánve.