

Fini piščančji ragu z jesensko zelenjavo

SESTAVINE ZA 4 OSEBE

1500 g piščančjih prsi (file) ali piščančjih beder brez kosti in kože, narezanih na drobno kot za ragu

4 piščančji želodčki, narezani na drobno

100 g pora, narezanega na drobno, ali 1 srednje velika čebula

200 g kuhanega korenja, narezanega na kocke

4 srednje veliki šampinjon, narezani na drobno

8 kuhanih, olupljenih in na koščke narezanih kostanjev

4 suhe marelice, narezane na kockice

4 orehi, na grobo sesekljeni ali narezani na koščke

1 dl sladke smetane

1 dl belega vina

3 dl goveje ali piščančje juhe

50 g masla

moka po potrebi

1 žlica gorčičnih semen

muškadni orešček

limonin sok

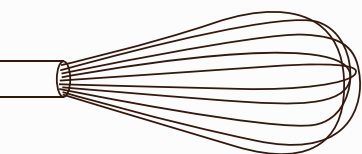
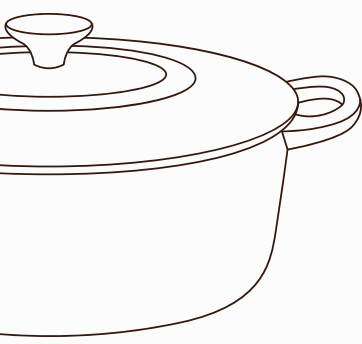
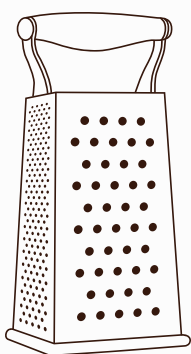
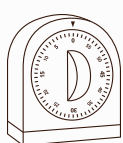
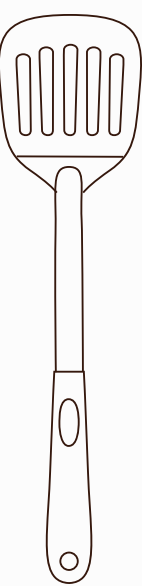
nasekljan česen

timijan

kari

olivno olje

sol in poper



POSTOPEK

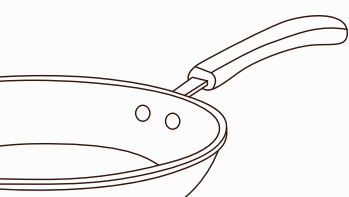
1. Želodčke prerežemo, očistimo, operemo in odrežemo kite.
2. Piščančje meso na vročem olju na hitro popečemo. Dodamo na drobno narezane želodčke (lahko jih tudi izpustimo).
3. Dodamo na drobno narezan por, česen in gorčična semena.
4. Premešamo in prilijemo vino. Ko povre, dodamo juho, da prekrije meso. Ostati mora gosto.
5. Dodamo vsa zelišča in začimbe, solimo in popramo ter kuhamo, da se meso zmehča.
6. Posebej skuhamo korenje. Olupimo ga in narežemo na kockice.
7. Pripravimo legir (po želji ga lahko tudi izpustimo). Rumenjak, limonin sok in sladko smetano dobro zmešamo s paličnim mešalnikom v penasto teksturo.
8. Iz maslenega listnatega testa oblikujemo maslene pastetke in jih spečemo. Lahko izdelamo poljubne oblike ali klasične okrogle.

KAKO JED DOKONČAMO?

Preden piščančji ragu postrežemo, vanj primešamo korenček, kostanj, marelice, orehe in legir. Rahlo pokuhamo.

KAKO JED POSTREŽEMO?

V maslene pastetke previdno damo ragu, okrasimo z izbrano zeliščno vejico, kalčki ali potresemo z drobnjakom in postrežemo.



Pa dober tek!