Kuřecí fondue se žampiony a šalotkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

5527 kalorií , **0 g** cukrů , **513 g** tuků , **191 g** bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: https://srecepty.cz/kureci-fondue-se-zampiony-a-salotkou

Příprava

Kuřecí prsa omyjeme, usušíme a nakrájíme na kousky velikosti sousta. Žampiony očistíme, menší hlavičky ponecháme vcelku, větší překrojíme napůl. Šalotku nakrájíme na větší kousky. V nádobě na fritování rozpálíme arašídový olej. Na grilovací jehly napíchneme kousek kuřecího masa, žampion a šalotku a smažíme, dokud není maso hotové. Špíz osušíme papírovým ubrouskem, lehce posypeme sýrem a sníme.

Tip k receptu

Místo eidamu je moc dobrá i nastrouhaná niva.

Ingredience

- 150 g žampionů
- 100 g šalotky
- 600 g kuřecích prsou
- 500 ml arašídového (podzemnicového) oleje
- 200 g strouhaného Eidamu (Edamu)

Kategorie

Výjimečný den, Švýcarská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod