

### **Kuracia roládka s jemnou šafránovou fášou, s prílohou z farebnej quinoj a hokaido krémom**

Z orezkov očistených kuracích prs si pripravíme kuraciu fáš. Dochutíme soľou, čiernym korením a šafránom. Prsia prekrojíme pozdĺž na polovice a ochutíme. Pomocou cukrárenského vrečka na ne nastriekame kuraciu fáš, zavinieme a vložíme do vákuového sáčku. Pridáme maslo, vložíme tymián, zavakujeme a na 50 minút vložíme do rúry vyhriatej na 75 °C.

Z upečeného hokaida pripravíme tekvicové pyré, ktoré prepasírujeme cez jemné sitko. Pyré dochutíme podľa vlastného uváženia a zjemníme smotanou.

Quinou uvaríme al dente a vychladíme. Na panvičke si na masle opečieme šalotku a na malé kocky nakrájanú hlivu ustricovú, ochutíme a pridáme quinou. Na záver v prípade potreby ešte dochutíme a prisypeme čerstvú petržlenovú vňať.



Hotelová akadémia Čs. Brigády 1804/6, 031 01 Liptovský Mikuláš