Španělské kuře nebo krůta

https://www.varimesmarcelou.cz/spanelske-kure-nebo-kruta

Španělské kuře či španělská krůta je pokrm připravený z jedné pánve. Takže na nás po obědě či večeři nečeká hora ušpiněných hrnců a talířů. Příprava nezabere víc než 45 minut a chuť je naprosto boží. U nás doma není rýže častým hostem, ale v tomto pokrmu je výborná a nenahraditelná.

Na 4 porce pokrmu si připravíme

- 600 g kuřecích nebo krůtích prsních řízků nakrájených na plátky (medailonky)
- Koření na ochucení masa: sůl, steakové koření či grilovací koření, případně obojí
- 1 polévkovou lžíci sádla
- 80-100 g choriza nakrájeného na půlkolečka
- 20 g uzeného špeku nebo anglické slaniny nakrájené na kostičky
- 5 polévkových lžic paprikové omáčky Mojo Rojo (mocho rocho) nebo Ajvaru
- 1 velký stroužek česneku rozetřený se solí
- 1 velkou cibuli nebo 2 menší nakrájené na měsíčky
- 1 polovinu velké červené papriky nakrájené na proužky
- 150 g rýže v suchém stavu (rýži propláchnout studenou vodou)
- 2x na špičku nože chilli
- 3 dl teplého vývaru nebo vody (vývar je lepší)
- 5 g soli
- 10 oliv bez pecky nakrájených na kolečka
- Hrst nasekaných zelených bylinek (petrželka, celerové listy, pažitka, majoránka)

Čas přípravy: **10 minut opékání masa + 25 minut dušení rýže v pokrmu (zakryté)**

Způsob přípravy: **na pánvi**

Náročnost: **snadné**

Postup přípravy pokrmu

Plátky masa lehce naklepeme hranou ruky. Z obou stran plátky posolíme a okořeníme maso kořením na steaky či grilovacím kořením. Já jsem z jedné strany použila grilovací a z druhé strany steakové.

Do horké pánve přidáme lžíci sádla nebo oleje a necháme dostatečně zahřát. Do horkého tuku vložíme okořeněné plátky masa a z obou stran je opečeme. Z každé strany stačí opékat 3 minuty. Opečené maso dáme stranou.

Do prázdné pánve, se zbytkem tuku po smažení, přidáme nakrájené měsíčky cibule, kostičky uzeného špeku a půlkolečka choriza. Opékáme do změknutí cibule, asi 3 minuty.

Pak přidáme rozetřený česnek a opékáme ještě necelou minutu. Nyní máme hotový základ omáčky.

K základu přidáme 5 lžic paprikové omáčky Mojo Rojo (nebo Ajvaru), propláchnutou rýži a směs podlijeme polovinou z připraveného množství vývaru (vody). Přidáme proužky papriky, pokrm osolíme a promícháme.

Pánev pokryjeme poklicí a na mírném ohni dusíme přibližně 25 minut. Občas promícháme a postupně doléváme připravený vývar či vodu.

Rýže musí být měkká a pokrm nesmí být vodnatý ani suchý. Hustotu by měl mít asi jako paella.

K hotovému pokrmu přidáme do pánve opečené plátky masa, kolečka oliv. Ochutnáme a dle úvahy přidáme chilli či sůl. Celý pokrm posypeme drobně nasekanými zelenými bylinkami a můžeme podávat.

Samotný pokrm je sytý, barevně lákavý a chuťově výborný. A pro velmi hladové strávníky je možné přidávat na stůl i ošatku s opečenými plátky ciabatty, pokapané olivovým olejem.