Víte, co je frikasé?

Z čeho se skládá frikasé?

Maso do frikasé se používá především kuřecí nebo například krůtí. V pokrmu také nesmí chybět tučná smetana nebo créme fraîche a rovněž kvalitní bílé víno.

Abychom vás ovšem nemystifikovali, **pojmem frikasé se často (především právě ve Francii) označuje rovněž samotná původní příprava masa jako taková**. Ve zkratce jde vlastně o **prudké osmažení drobných kousků masa, následně zalitého tekutinou**. Vzniká tak přechod mezi rychlým smažením (neboli soté) a pozvolným dušením. Kořeny takovéto přípravy sahají až do 15. století.

V současné době už pod názvem frikasé naleznete nejrůznější recepty a způsoby úpravy, my jsme se pokusili vybrat a sestavit jeden z těch základních a původních. Nebojte se ovšem experimentů a přidejte do směsi například bílé fazolky, houby (báječně se hodí třeba smrže či lišky) nebo mandle. A pokud kuřecímu zrovna neholdujete, vyzkoušejte pokrm připravit z perličky nebo z bílé ryby, například z mořského ďasa či pangasiase.

Kuřecí frikasé

- 1 střední kuře
- 1,5 l vody
- 300 ml kvalitního suchého bílého vína

- 2 střední červené cibule
- 2 větší mrkve
- 100 g žampionů
- 2 bobkové listy
- 2 lžíce přepuštěného másla (ghí) – na osmahnutí
- 50 g másla + 1 lžíce hladké mouky – na jíšku
- 500 g tučné smetany či créme fraîche
- sůl a pepř

Vodu vlijeme do hrnce, přidáme víno, osolíme, opepříme, vhodíme bobkové listy a přivedeme k varu. Mezitím naporcujeme kuře na menší kusy, pokrájíme cibuli, mrkev, žampiony a vše společně zprudka osmahneme na přepuštěném másle a poté vhodíme do připravené vody.

Plamen trochu stáhneme a pozvolna necháme vařit po dobu asi 45 minut, dokud maso nezměkne a nejde od kosti. Vyndáme bobkový list i maso, které pokrájíme na menší kousky. Ze změklého másla a mouky vytvoříme hladkou kaši, kterou vmícháme do vývaru a tím zahustíme. Na závěr vše zjemníme smetanou či créme fraîchem, vložíme maso a ještě chvilku necháme prohřát. Jako příloha se báječně hodí rýže nebo opečená bagetka a pro doplnění dokonalého gastronomického zážitku podáváme samozřejmě s bílým vínem, které jsme použili při vaření.