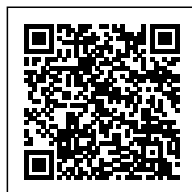




KURACIE PRSIA A KURACIA PEČEŇ NA VÍNE OD HUGA





Máte chuť na kuracie hody? Pripravte si tento rýchly recept, ktorý je nielen jednoduchý ale aj veľmi chutný! Šťavnaté kuracie prsia s pečeňou na cibulke, k tomu ryža alebo zemiaková kaša a fantastický obed máte na stole!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

Kuracie prsia:

👍 2 kusy kuracích prs

👍 soľ, mleté čierne korenie



👍 trochu hladkej alebo Solamyl (kukuričný alebo zemiakový škrob)

👍 trochu oleja

Kuracia pečeň:

👍 250 gramov kuracej pečene

👍 1 cibuľu

👍 0,5 dcl červeného vína

👍 soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú sladkú a štiplavú papriku

👍 trochu oleja

Postup:

Kuracie prsia prerežte po celej ploche na dva tenšie rezne. Vyklepte tĺčikom na mäso. Osolte, pridajte trochu korenia a obaľte v hladkej múke alebo v Solamyle. Kuracie prsia opečte na rozpálenom oleji, nie príliš dlho aby ste ich nevysušili.

Cibuľu nakrájajte na kolieska, osmažte na oleji. Pridajte očistenú, nakrájanú pečeň a orestujte dôkladne zo všetkých strán. Pridajte červené víno, soľ, korenie, papriku. Restujte na plnom ohni ešte zopár minút.

HOTOVO!

Na tanier dajte najskôr kuracie prsia a na ne orestovanú pečeň. Najlepšie podávať s ryžou, ale to nechám na vašom rozhodnutí.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo