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 cibuľke, k tomu ryža alebo zemiaková kaša a fantastický obed máte na stole!
Budete potrebovať: (na 4 porcie)
Kuracie prsia:
👍 2 kusy kuracích pŕs
👍 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 štipľavú papriku
👍 trochu oleja
Postup:
Kuracie prsia prerežte po celej ploche na dva tenšie rezne. Vyklepte tĺčikom na mäso. Osoľte, 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.
Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo