



KURACIE PRSIA "ORIENT" OD HUGA.





Hotové za pár minút!

Vyskúšajte šťavnaté kuracie kúsky v ľahkom cestíčku!

Budú chutiť celej rodine.

Vynikajúce s ryžou alebo zeleninovým šalátom.

Sú výborné aj studené, ale toho sa nedočkáte! Zmiznú z taniera skôr ako stihnú vychladnúť.



Budete potrebovať: (na 4 porcie)

2 kusy kuracích prs

soľ

1 celé vajce

hladká múka

mlieko

olej

Na omáčku:

1 Smotanu na šľahanie

100 gramov pokrájaných šampiňónov

Kari korenie

soľ, mleté čierne korenie, červenú papriku mletú

Postup:

Vo väčšej miske si najskôr metličkou zarobte hustejšie cestíčko z vajíčka, hladkej múky a mlieka.

Pridajte trochu soli.

Kuracie prsia nakrájajte na rovnaké malé kocky a vložte do pripraveného cestíčka. Dobre zamiešajte.

Na panvici zohrejte olej a vkladajte po jednom kúsky mäsa obalené v cestíčku. Opečte z oboch strán. Nepečte prídlho aby sa zbytočne nevysušili. Stačí len do momentu, kým získajú zlatú farbu.

Omáčka: Na panvici s olejom upražte šampiňóny. Zalejte ich smotanou. Ochutíte soľou, Kari korením a trochou červenej papriky. Miešajte kým sa smotana nezredukuje a vytvorí jemnú hustú omáčku.

Hotovo!

Kuracie prsia uložte na tanier a zalejte omáčkou. Vynikajúcou prílohou môže byť dusená ryža, zemiakové pyré alebo zeleninový šalát.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo