KURACIE PRSIA S PÓROM OD HUGA





Rýchly, zdravý, jednoduchý a veľmi chutný obed za pár minút!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
400 gramov kuracích pŕs
1 pór

1 čajovú lyžičku horčice Dijon
soľ, mleté čierne korenie, trochu oleja
trochu sladkej smotany na šľahanie

Postup:
Kuracie prsia nakrájajte na kocky a osmažte na panvici s rozpáleným olejom.
Pridajte na kolieska nakrájaný pór.
Pridajte soľ, mleté čierne korenie, lyžičku horčice a trochu sladkej smotany.
Všetko kvalitne miešajte na plnom ohni a nechajte smotanu trochu zredukovať. Všetko robte na plnom ohni, celá príprava jedla by nemala trvať viac ako 5 minút.
HOTOVO!
Podávajte s ryžou, zemiakovou kašou. Ja som použil tarhoňu, recept na ňu nájdete na stránke.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo