



KURACIE PRSIA S PÓROM OD HUGA





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

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

400 gramov kuracích prs

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