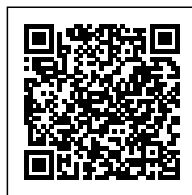




KURACIE PRSIA S RAJČINAMI A MOZZARELLOU OD HUGA





Pripravte si dnes so mnou rýchly a zdravý obed s príchutou Talianska.
Mimoriadne jednoduchý recept, neskutočná dobrota.

Budete potrebovať: (na 2 porcie)

2 dcl rajčinovej drte

1 kus kuracie prsia

1 strúčik cesnaku



soľ, mleté čierne korenie, med, oregano
olivový olej
1 kus mozzarella
parmezán

Postup:

Do panvice dajte 2 lyžice olivového oleja. Prilejte cca 2 dcl hustej rajčinovej šťavy. Pridajte na jemno nakrájaný cesnak, trochu soli, medu a podľa chuti oregano. Kvalitne na silnom ohni rýchlo opražte.

Kuracie prsia prekrojte po celej ploche na 2 rovnaké časti. trochu vyklepte tlčikom na mäso. Ochuťte soľou, korením a vložte na panvicu k rajčinovej omáčke. Opečte v omáčke z oboch strán. Mozzarellu prekrojte na 4 časti a po 2 kusy položte na každú porciu mäsa. Zakryte pokrievkou a duste kým sa syr neroztopí.

HOTOVO!

Podávajte s čerstvým chlebom, bagetou alebo s uvarenými cestovinami. Posypte strúhaným parmezánom a nakrájanou čerstvou bazalkou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo