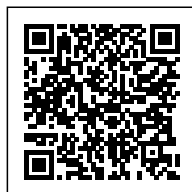




KURACIE PRSIA V ZELENINOVOM CESTÍČKU OD HUGA





Kuracie prsia v cestíčku určite poznáte. Ak pridáte do cestíčka zopár kúskov na jemno pokrájanej zeleniny a bylínok zmeníte obyčajné jedlo na fantastický zážitok.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

4 kusy kuracích prs

trochu Vegety alebo soli, mleté čierne korenie



rastlinný olej

Na cestíčko:

2 vajcia

hladkú múku

mlieko

polovicu jednej červenej papriky (kápia)

bylinky (ja som použil rukolu, ale môžete použiť aj bazalku alebo petržlenovú vňať)

soľ

Postup:

Najskôr si pripravte cestíčko. Vo väčšej mise dôkladne zamiešajte: 2 celé vajcia, hladkú múku, trochu mlieka, trochu soli a na jemno nakrájanú papriku a bylinky. Cestíčko musí mať trochu hustejšiu konzistenciu, tak aby sa v ňom rezne dali obaliť a cestíčko príliš nestekalo.

Očistené kuracie rezne prekrojte pozdĺžne na 2 kusy. Zo štyroch kusov vám tak vznikne 8 rezňov.

Tie naklepte jemne tľčikom na mäso, ochuťte vegetou alebo soľou a mletým čiernym korením.

Rezne obalte v hladkej múke, potom v cestíčku a osmažte na panvici s rozpáleným olejom dôkladne z oboch strán.

Pozor! Cestíčko, ktoré vám zostane nevyhadzujte. Pomocou lyžice vložte z neho malé porcie do rozpáleného oleja a vysmažte, je to "mňamka".

HOTOVO.

Podávajte s uvarenými zemiakmi a Tatarskou omáčkou alebo ryžou a kyslými uhorkami.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo