KURACIE PRSIA V ZELENINOVOM CESTÍČKU OD HUGA

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

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
4 kusy kuracích pŕs
trochu Vegety alebo soli, mleté čierne korenie

rastlinný olej
Na cestíčko:
2 vajcia
hladkú múku
mlieko
polovicu jednej červenej papriky (kápie)
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 tĺčikom na mäso, ochuťte vegetou alebo soľou a mletým čiernym korením. Rezne obaľte 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