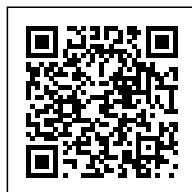




PIKANTNÉ KURACIE PRSTY OD HUGA







Iba raz vyskúšajte tento recept a verím, že to nebude posledný krát. Medzi moje obľúbené patrí aj preto lebo z mála mäsa urobíte hravo obed alebo večeru pre 6 ľudí. Ako sa vraví, "veľa muziky za málo peňazí".

Budete potrebovať:

2 väčšie kusy kuracích prs (cca 500 gramov)

rastlinný olej na vysmážanie

cestičko na obaľovanie - hladká múka, mlieko, vajíčko, trochu soli, drvená feferónku)

Postup:

Najskôr si pripravte cestičko: dôkladne metličkou zamiešajte vajce, hladkú múku, trochu mlieka, soľ. Cestičko by nemalo byť príliš husté ani riedke. Podľa potreby pridajte múku alebo mlieko.

Nezabudnite pridať drvenú feferónku.

Očistené kuracie prsia nakrájajte po dĺžke na hrubšie pásiky, jemne ich osolte a postupne obaľujte v cestičku a vysmážajte na panvici s rozpáleným olejom do zlatej farby z oboch strán.

Nesmažte zbytočne dlho. Naozaj len do správneho zafarbenia obalu, mäsko bude krásne šťavnaté.

HOTOVO!

Odporúčam podávať s ryžou (ja som pripravil ako prílohu cuketovú ryžu, recept bude na stránke).

Môžete podávať aj so zemiakmi. Môj tip: Hotové prsty polejte dresingom: kyslá smotana, trochu soli, petržlenová vňať a pretlačený cesnak!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

