ZAPEČENÉ KURACIE PRSIA S BROSKYŇOU OD HUGA





Nie som veľmi zástancom kombinácií mäsa a ovocia, ale je zopár receptov, ktoré sú vynikajúce. Asi najlepší z nich sú kuracie prsia zapečené so šunkou a syrom, ktorých neuveriteľnú chuť dotvára zavarená broskyňa. Treba to vyskúšať aby ste pochopili o čom píšem.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
2 kusy väčších kuracích pŕs
trochu soli, trochu hladkej múky, olej
4 plátky šunky, 4 plátky syra Eidam

4 zavarené broskyne
Omáčka:
2-3 dcl akéhokoľvek vývaru (môže byť aj bujón)
trochu soli, trochu mletého korenia, malú lyžičku mletej červenej papriky, 1 feferónku
1 lyžičku škrobu Solamyl

Postup:
Kuracie prsia prerežte po celej ploche na polovicu, tak aby vám z každého kusa vyšli 2 pekné rezne. Rezne jemne naklepte tĺčikom na mäso. Ochuťte soľou, obaľte v hladkej múke a opečte z oboch strán na rozpálenom oleji pekne do zlata. Nepečte zbytočne dlho, aby sa vám prsia nevysušili.
Tesne pred dokončením položte na kuracie prsia plátok šunky a plátok syra. Zakryte pokrievkou a nechajte asi 1 minútu, kým sa syr roztopí.
Omáčku pripravíte veľmi jednoducho. Vývar priveďte do varu. pridajte čierne korenie, mletú papriku, trošku soli a na jemno nakrájanú feferónku. (Môžete pridať aj vegetu.) Pridajte škrob rozpustený v troche vody a miešajte metličkou až kým nebude mať omáčka správnu hustotu. Podľa potreby buď pridajte viac škrobu alebo vody.
HOTOVO!

Na tanier dajte 1 naberačku omáčky, na ňu položte zapečené prsia a na vrch položte do vejára nakrájanú broskyňu. Zvyšnú omáčku dajte do malej nádoby a položte na stôl, určite si ju tam budete radi pridávať. Je jednoduchá a veľmi chutná. Podávajte s ryžou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo