

# Kuracinka s Karičkou

## Potrebuje

- - 1 kg kuracie prsia
- - 50 g múka hladká
- - 2 PL korenie grilovacie
- - 5 trojuholníkov syra Karička
- - 1 strúčik cesnaku
- - 1 KL vegety
- - 250 ml smotana na varenie
- - 100 g syr tvrdý
- - soľ a olej

## Postup

V mise si zmiešame múku a grilovacie korenie, kuracie prsia nakrájame na rezne, osolíme a obalíme v tejto zmesi. Obalené rezne prudko opražíme na oleji z oboch strán. Rezne preložíme do pekáča a do výpeku pridáme Karičku, necháme rozpustiť, zalejeme smotanou a rozmiešame na hladkú omáčku, ochutíme vegetou a pretlačeným cesnakom. Omáčkou zalejeme kuracie prsia, prikryjeme alobalom a dáme piecť na 20 minút pri teplote 180°C. Po 20 minútach vyberieme, posypeme strúhaným syrom. Dopečieme dozlatista asi 10 minút bez alobalu.

---

Tento recept nám posielal: Jozef z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 1 hodina

porcie: 4