

Kuracia torta so syrom

Potrebuje

- - 4 ks kuracia prsia
- - 300 g syr Karička
- - 100 g šunka
- - 2 ks vajcia
- - 2 lyžice - kyslá smotana
- - 2 lyžice - hladká múka
- - soľ
- - čierne korenie

Postup

Pripravíme si okrúhlu formu na pečenie s priemerom 24 cm. Vyložíme ju papierom. Mäso si umyjeme, nakrájame na tenké plátky, zľahka ich osolíme a okoreníme podľa chuti. Vajíčka si vymiešame s kyslou smotanou – znovu môžeme dochutiť soľou a korením. Kuracie prsia najskôr obalíme v hladkej múke a následne ich obalujeme v rozšľahanom vajíčku. Ukladáme ich na dno formy. Posypeme strúhaným syrom, naukladáme šunku a takto postup opakujeme, kým neminieme všetky suroviny. Keď nám ostane vajíčko, polejeme ním celý vrch. Pečieme pri teplote 220 stupňov prikryté fóliou. Ku koncu odkryjeme a posypeme ešte strúhaným syrom. Podávame teplé alebo studené.

Tento recept nám posielal: Virág z Radvaňa nad Dunajom

náročnosť: nízka

čas: 60 min

porcie: 4