

Kurací steak s vajíčkem Benedikt

Potrebuje

- - kuracie prsia
- - 4 vajíčka
- - 80g masla
- - 1 lyžička anglickej horčice
- - citrónová šťava
- - 1 Karička črievko
- - soľ
- - čierne korenie
- - petržlenová vňať

Postup

Kuracie prsie si sprudka opečieme na panvici. Osolíme a okoreníme. Na omáčku - 2 žĺtka, horčicu, citrónovú šťavu, soľ, korenie spolu vymiešame (možme použiť aj mixér). Do hotovej zmesy pridáme rozpustené maslo a črievko Karička. Pripravíme si 2 vajíčka Benedikt (varené vo vode) alebo volské oká. Servírujeme - Na kurací steak položíme vajíčko, zalejeme omáčkou a ozdobíme petržlenovou vňaťou. Podávame so šalátom alebo opečeným chlebom.

Tento recept nám posielala: Michaela zo Zvolena

náročnosť: nízka

čas: 35

porcie: 2

bezlepkový recept: Áno