

Kuracie prsia v syrovo-brokolicovej omáčke

Potrebuje

- - 300g kuracie prsia
- - 150g brokolica
- - grilovacie korenie
- - soľ
- - 1,5 dcl mlieka, alebo sladká smotana
- - 3ks trojuholníčkov Karička
- - 1PL hladkej múky
- - olej

Postup

Kuracie prsia si nakrájame na malé rezančky alebo kocky. Osolíme, okoreníme grilovacím korením a necháme 20 minút odležať v chladničke. Medzitým si kúsky brokolice uvaríme v osolenej vode. Omáčku spravíme z 3 trojuholníčkov syra Karička, ktoré si nastrúhame na strúhadle. K tomu pridáme 1,5 dcl mlieka a 1PL hladkej múky. Celé to spolu v hrnčeku premiešame do hladka. Potom ako orestujeme kuracie mäso, pridáme k nemu uvarenú brokolicu a spolu ešte orestujeme, potom pridáme omáčku a spolu asi dve minúty povaríme – pridávať až pred dokončením! Potom ešte mliekom môžeme omáčku zriediť už podľa chuti. Ideálne podávať s hranolkami, alebo s cestovinou.

Tento recept nám posielala: Lenka zo Skalky nad Váhom

náročnosť: stredná

čas: 20 min.

porcie: 2