

Kuracinka s karičkou

Potrebuje

- - kuracie prsia 1kg
- - hladká múka 50g
- - grilovacie korenie 2PL
- - Karička črievko 1ks
- - strúčik cesnaku 1ks
- - smotana na varenie 250ml
- - syr na strúhanie 100g
- - soľ
- - korenie
- - 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, preložíme do pekáča a do výpeku pridáme Karičku, necháme rozpustiť, zalejeme smotanou a rozmiešame na hladkú omáčku, ochutíme soľou 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 a dopečieme do zlatista asi 10 minút bez alobalu.

Tento recept nám posielala: Renáta z Rohožníka
náročnosť: stredná
čas: 60
porcie: 5