

Kuracie prsia v syrovej omáčke

Potrebuje

- - 800 g kuracie prsia
- - 1 ks menšia cibuľa (80 g)
- - soľ, mleté čierne korenie, červená mletá paprika
- - sušený granulovaný cesnak, korenie Gyros
- - voda, rastlinný olej
- - 300 ml polotučné mlieko
- - 2 polievkové lyžice hladká múka
- - 100 ml smotana na šľahanie 33%
- - 1 ks Karička črievko
- - 100 g Karička tehla

Postup

Kuracie prsia umyjeme, pokrájame na plátky, ktoré posolíme, posypeme čiernym korením a sprudka opožíme na oleji. Vyberieme, každý plátok posypeme granulovaným cesnakom a mletou červenou paprikou. Cibuľu pokrájame na drobné kocky a opožíme na oleji dosklovita .

Pridáme plátky mäsa, zalejeme vodou, iba toľko aby bolo mäso zaliate a pridáme lyžičku korenia Gyros. Dusíme do mäkka. Mäso vyberieme, do šťavy pridáme Karičku v črievku, postrúhanú karičku tehlu, miešame kým sa suroviny nespoja. V mlieku rozhabarkujeme múku, vlejeme aj so smotanou do syrového základu. Necháme prevrieť a odstavíme.

Podávame s ryžou.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Blažena

náročnosť:

čas: 60

porcie: 6