

Sviatočné prekvapenie

Potrebuje

- - 4 ks kuracie prsia
- - 2-3 ks Karička črievka
- - 100 g šunka
- - 2 ks vajce
- - 2 lyžice kyslá smotana
- - 2 lyžice hladká múka
- - soľ
- - čierne korenie

Postup

Pripravíme si okrúhlu formu na pečenie o priemere 24 cm. Dno vyložíme papierom na pečenie. Mäso umyjeme, nakrájame na tenké plátky a zľahka ho osolíme a okoreníme. Vajíčka vymiešame s kyslou smotanou (môžete ochutiť soľou a čiernym korením).

Kuracie prsia najskôr obalíme v hladkej múky a následne ich obalujeme v rozšľahanom vajíčku s kyslou smotanou. Ukladáme na dno formy a za každým poschodím navrstvíme Karičkou v črievku a poukladáme šunku. Takto vrstváme poschodia, kým neminieme všetky suroviny.

Pečieme vo vopred vyhriatej rúre pri teplote 220 stupňov zakryté alobalom. Ku koncu alobal zoberieme a vrch ešte posypeme strúhaným syrom. Je to tak jednoduché, že keď som to zvládol ja, tak to zvládne každý chlap.

Tento recept nám posielal: Martin z Divína
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 6