

Kuracie kúsky v slaninovom obale so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 500 g kuracie prsia
- - 200 g schwarzwaldská šunka
- - 1 balenie Karička trojuholníkov
- - 200 ml smotana na šľahanie
- - 300 ml mlieko
- - 1 PL hladká múka
- - 1 plátok maslo
- - 3 PL olej
- - podľa chuti soľ, mleté biele korenie

Postup

Kuracie prsia umyjeme, osušíme a nakrájame na väčšie rezančeky. Dochutíme ich soľou, korením a obalíme v plátkoch šunky. V panvici roztopíme maslo a olej, kuracie kúsky opečieme z každej strany cca 3 minúty. Vyberieme ich a udržiavame v teple.

Olej z panvici zlejeme, na panvicu, nalejeme mlieko a necháme ho prejsť varom. Pridáme Karička trojuholníky a v mlieku ich rozpustíme. V smotane rozmiešame múku, vlejeme ju do mlieka a necháme prevrieť. Odstavíme ju a môžeme podávať.

Kuracie v slaninovom obale podávame so syrovou omáčkou a najlepšie pečenými zemiakmi.

Tento recept nám posielal: Martin zo Skalky nad Váhom
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 4