

Kuracie steaky s pórom a Karičkovou omáčkou

Potrebuje

- - kuracie prsia
- - maslo
- - pór
- - 1 ks Karička črievko
- - soľ, korenie
- - kopec čerstvej zeleniny - paprika, paradajka, šalát, redkev
- - kurací vývar

Postup

Z kuracích prs nakrájame steaky osolíme, okoreníme. Na masle speníme na koliečka nakrájaný pór. Keď je pór mäkký pridáme kuracie steaky a z prudka opečieme z oboch strán. Zalejeme kuracím vývarom a varíme kým mäso nebude mäkké. Hotové mäso vyberieme a pripravíme si omáčku. Na panvicu pridáme celé Karička črievko a dochutíme ešte horčicou prípadne čiernym korením. Podávame s kopou čerstvej zeleniny.

Tento recept nám posielal: Ladislav z Košíc

náročnosť: stredná

čas: 20 minút

porcie: 6