

Pečené marinované kuracie rezne

Potrebuje

- - kuracie prsia 1 kg
- - Karička tehla 200 g
- - strúhanka 200 g
- - maslo 150 g
- - Marináda:
- - biely jogurt 150 g
- - plnotučná horčica 1 polievková lyžica
- - cesnak 4 strúčiky
- - vajcia 2 kusy
- - šťava z polovice citrónu
- - chilli korenie štipka
- - mleté čierne korenie
- - soľ

Postup

Mäso umyjeme, nakrájame na rezne a jemne naklepeme. Naložíme do marinády na 12 hodín.

Marináda: vajíčka vyšľaháme vidličkou, strúčiky cesnaku prelisujeme, primiešame jogurt, horčicu, mleté čierne korenie, chilli, soľ podľa chuti, šťava z polovice citrónu, dobre premiešame.

Plech vyložíme papierom na pečenie. Rezne vyberáme z marinády tak, aby na nich marinády zostalo čo najviac.

Obalíme v strúhanke zmiešanej s jemne strúhaným syrom. Na každý rezeň položíme plátok masla.

Pečieme pri teplote 180°C 45 minút. V polovici pečenia rezne otočíme.

Podávame so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom podľa chuti.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Blažena z Úľan nad Žitavou

náročnosť: nízka

čas: 60

porcie: 5