

Kuracie v syrovej omáčke

Potrebuje

- - kuracie prsia 400 g
- - olej
- - maslo 100 g
- - korenie štyroch farieb v mlynčeku
- - soľ
- - Karička celá alebo jedno črievko 100 g
- - niva 100 g
- - smotana na varenie 200 ml
- - cesnak 2 zúbky

Postup

Mäsko si narežeme ako na steaky, osolíme, pokoreníme s korením štyroch farieb, ktoré si na čerstvo pomelieme a opečieme prudko na oleji z oboch strán, necháme dôjsť pod pokrievkou už na miernom ohni, mäso vyberieme a dáme do výpeku maslo, pretlačený cesnak, nivu a Karičku necháme zohriať a zalejeme smotanou. Podávame s cestovinou alebo ryžou.

Tento recept nám posielala: Marta z obce Pusté Čemerné
náročnosť:

čas: 40 min
porcie: 4