

Kuracie a šampiňónové medajlóniky v syrovom cestíčku

Potrebuje

- - kuracie prsia
- - 4 väčšie šampiňóny
- - 2 vajcia
- - soľ, ml.čierne korenie
- - trocha hladkej múky
- - 50 g strúhaného tvrdého syra Karička Tehla
- - nové zemiaky
- - 2 PL masla
- - petržlenovú vňať

Postup

Umyté kuracie prsia nakrájame na malé plátky, šampiňóny na hrubšie plátky. Dve vajčká rozšľaháme so soľou a ml. čiernym korením, pridáme hladkú múku a nastrúhaný tvrdý syr Karička Tehla. V tomto cestíčku obalíme kuracie mäsko aj šampiňóny a vypražíme na oleji do zlatista. Podávame s novými zemiakmi, ktoré uvaríme, pridáme maslo a petržlenovú vňať. Hodí sa k tomu tatárska omáčka a zeleninový šalát.

Tento recept nám posielal: Patrik z Podbrezovej

náročnosť: nízka

čas: 30 min.

porcie: 2