

Gordon blue-netradične

Potrebuje

- - 400 gr.kuracie prsia
- - 100 gr. múky
- - 3 PL oleja
- - 1 cibuľa
- - 1 KL dijon. horčice
- - 3 dl vývaru
- - 100 ml šľahačky
- - 80 g šunky
- - 70 gr. syra Karička
- - soľ, korenie

Postup

Mäso osoliť, okoreniť, obaliť v múke a opieť na oleji z každej strany, vybrať a odložiť. Vo výpeku podusiť cibuľu, zaliať vývarom, pridať horčicu – prevariť, pridať šľahačku, vrátiť opečené plátky mäsa, na každý položiť plátok šunky a plátok syra Karička. Zakryť a 5-6 minút povariť, kým sa šťava zahustí a syr sa roztopí.

Tento recept nám posielala: IDA zo Šamorína

náročnosť: stredná

čas: 30 minút

porcie: 4