

Poschodové kuracie prsia

Potrebuje

- - 6 väčších plátok kur. prs
- - 6 hrubších plátok udenej šunky
- - 2 čl korenie na kuracie mäso
- - vegeta, čier. korenie
- - 450 gr. kyslej smotany
- - 4 cibule
- - 30 dkg hríbov
- - 20 dkg syra Karička
- - 20 dkg údeného syra
- - 1,5 dl oleja
- - 20 ks sliviek

Postup

Pekáč vymažeme olejom a ukladáme okorenené plátky mäsa, na ktoré rozotrieme časť smotany. Obložíme nahrubo nastrúhaným údeným syrom, na to plátky šunky. Na kolečká pokrúpanú cibuľu, okoreníme vegetou a rozložíme na vrch šunky. Do kolečiek cibule ukladáme hríby tak, aby sa nezošmykli. Na vrch opäť cibuľa, zbytok smotany a korenie. Medzi mäsa ukladáme slivky /v celku/. Zakryjeme alobalom a pečieme na 150 stupn. 1 hodinu. Potom odokryjeme, zapekáme 20 minút, posypeme strúhaným syrom Karička a necháme zapieť do ružova.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: IDA Šamorín

náročnosť: stredná

čas: 160 minút

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno