

Kuracie veľkonočné

Potrebuje

- - kuracie prsia 400g
- - 30 g špenátu
- - 30 g slaniny
- - 2 vajcia
- - hladká múka
- - strúhanka
- - tavený syr karička
- - cesnak
- - čierne mleté korenie
- - soľ
- - olej

Postup

Prsia nakrájame na rezne a urobíme do nich kapsu. K hrsti strúhanky primiešame 1 žĺtok, pridáme na kocky pokrájanú slaninu, španát, prelisovaný cesnak, tavený syr, okoreníme a osolíme. Nakoniec vmiešame sneh z bielka. Zmesou naplníme rezne a zopneme špáradlom. Rezne obalíme v trojobale a na oleji vypražíme do zlatista. Podávame napoly prerezané so zemiakmi a s so zeleninovou oblohou. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Andrea z Považskej Bystrice

náročnosť: stredná

čas:

porcie: