

Kuracie prsia na slávnostný obed

Potrebuje

- - 4 plátky kuracie prsia
- - 100 g Karička črievko
- - 4 dcl suché biele víno
- - capari
- - hladká múka
- - olivový olej
- - maslo
- - soľ
- - čierne korenie

Postup

Mäso naklepeme, posolíme, okoreníme, obalíme v hladkej múke a smažíme na oleji z každej strany cca 4-5 minút. Potom preložíme na servírociu misu. Do výpeku pridáme víno a necháme prevrieť. Pridáme syr a metličkou miešame, kým sa omáčka nespojí. Vložíme capari a nakoniec zjemníme maslom. Omáčkou prelejeme mäso a podávame s hranolkami a zeleninovou oblohou.

Tento recept nám posielal: Tomas z Bratislavy
náročnosť: stredná
čas: 50
porcie: 4