

Kuracie prsia so syrovou omáčkou a hranolkami

Potrebuje

- - 800 g kuracích prs
- - 100 gramov nivy
- - 100 gramov syra Karička
- - 250 ml smotany na varenie
- - olej soľ a korenie
- - zemiaky alebo hranolky na vyprážanie

Postup

Kuracie prsia vyklepeme na rezne, nasolíme a okoreníme, opražíme na prudkom ohni, potom zavrieme do tlakového hrnca (mierne podliate) a dusíme cca 30 min.

Vyberieme z hrnca mäso a do štavu nastrúhame nivu, pridáme Karičku a smotanu na varenie. Omáčku v prípade potreby zahustíme múkou.

Hranolky upražíme v panvici ponorené v oleji. Osolíme a podávame s mäsom a syrovou omáčkou.

Tento recept nám posielal: Miroslav z Liptovských Revúc

náročnosť: stredná

čas: 1 hodina

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno