

# Morčacie prsia so syrovou omáčkou

## Potrebuje

- - 6 kusov morčacích prs
- - 150 ml sladkej smotany
- - 2 črievka maxi Karička
- - soľ, mleté čierne korenie
- - olej
- - mletá červená paprika
- - slepačí vývar na podliatie

## Postup

Morčacie mäso naklepeme, osolíme, okoreníme, posypeme paprikou a necháme chvíľu odležať. Na panvici zohrejeme olej, mäso z oboch strán prudko opražíme, podlejeme slepačím vývarom, zakryjeme a dusíme do mäkka. V smotane rozmiešame Karičku, vylejeme ju na mäso, premiešame a necháme chvíľu vrieť. Podávame s haluškami a brusnicovým džemom.

---

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 60minút

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno