

Kuracie prsia s taveným syrom a ryžou

Potrebuje

- - 1/2 kg kuracie prsia
- - 1 cibuľa väčšia
- - 5 trojuholníkov syra Karička
- - 2 PL Kremžská horčica
- - 2PL Plnotučná horčica
- - Olej
- - Voda
- - Ryža alebo zemiaky

Postup

Na panvicu dáme olej, pridáme na malé kúsky nasekanú cibuľu, opečieme a pridáme na rezance nakrájané kuracie prsia, osmažíme, podlejeme trochou vody a dusíme. Ak je mäsko už hotové, pridáme ešte trošku vody a tavený syr, necháme roztopiť a primiešame z každej horčice po dve polievkové lyžice, dusíme. Ak je mäsko mäkké, odstavíme a podávame s ryžou alebo na plátky nakrájanými a opečenými zemiakmi alebo batatmi. Samozrejme treba krásne nazdobiť a pridať zeleninovú oblohu. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Eva z Piešťan

náročnosť: stredná

čas:

porcie:

bezlepkový recept: Áno