

Kuracie prsia vo forme na srnčí chrbát

Potrebuje

- - kuracie prsia 500 g
- - 1 Karička v črievku
- - 2 vajcia
- - 1 kyslá smotana
- - petržlenová vňať
- - 150 g syr eidam (nastrúhaný)
- - soľ
- - mleté biele korenie
- - 100 ml smotana na varenie
- - 250 g bacon slanina
- - 2 pl polohrubá múka

Postup

Kuracie prsia nakrájame na malé kocky a posypeme polohrubou múkou. Kyslú smotanu, vajcia, smotanu na varenie, syr Karička a eidam, soľ, korenie a petrž. vňať dobre premiešame. Kuracie prsia zamiešame do syrovej masy. Formu na srnčí chrbát vystelieme slaninou. Mäso vylejeme do formy a zakryjeme slaninou. Pečieme pri 200°C asi 45-50 minút.

Tento recept nám posielala: Veronika zo Žihárcu

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 4

bezpečný recept: Áno