Kuracie prsia so syrovou omáčkou

Potrebujeme

- - 600 g kuracích pŕs
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - karí korenie
- - grilovacie korenie
- - olej
- - zelená vňať jarnej cibuľky na ozdobu
- - 7,5 dl mlieka
- - 100 ml sladkej smotany
- - 90 g masla
- - 45 g hladkej múky
- - štipka mletého muškátového orieška
- - mleté čierne korenie
- - 1 balenie Karička Maxi 280 g

Postup

Kuracie prsia umyjeme, osušíme a nakrájame na rezne, ktoré jemne naklepeme, osolíme, okoreníme karí korením a grilovacím korením. Na troche oleja prsia prudko opečieme – z každej strany približne 3 minúty.

V panvici rozpustíme maslo, pridáme hladkú múku, urobíme zápražku, ktorú zalejeme studeným mliekom, smotanou, a za stáleho miešania necháme zovrieť, kým nám omáčka trochu zhustne. Dochutíme muškátovým orieškom a mletým čiernym korením. Takto pripravenú omáčku odstavíme. Karičku vytlačíme do horúcej omáčky a za stáleho miešania necháme zovrieť. Osolíme podľa chuti.

Omáčkou polejeme pripravené kuracie rezne, ozdobíme posekanou vňaťou jarnej cibuľky a podávame s ryžou.

Dobrú chuť

Tento recept nám posiela:	Karička
náročnosť:	stredná
čas:	35 min
porcie:	4