

Plnené kuracie prsia so šampiňónovo-syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 8 ks kuracie prsia
- - 8 plátkov dusená šunka
- - 8 plátkov tvrdý syr eidam
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - horčica
- - hladká múka
- - olej
- - Omáčka:
- - 1 konzerva sterilizované šampiňóny
- - 1 kus cibuľa
- - 250 ml smotana na šľahanie 33 %
- - 4 kusy trojuholníky syr Karička
- - zeleninová koreniaca zmes
- - Príloha: zemiaky

Postup

Kuracie prsia narežeme, očistíme od blán, jemne naklepeme, posolíme, z jednej strany natrieme horčicou, okoreníme mletým čiernym korením, položíme plátok syra, šunky, spojíme kovovou ihlicou alebo špáradlom. Obalíme v hladkej múke, opečieme na rozpálenom oleji a vložíme do zapekacej nádoby. Zalejeme výpekcom, podlejeme trochou vody a dopečieme odokryté v rúre . Teplota 180°C, čas podľa potreby. Pred podávaním ihly odstránime.

Omáčka:

na oleji opražíme dosklovita posolenú na malé kocky nakrájanú cibuľu, pridáme scedené šampiňóny a opražíme. Prilejeme smotanu izbovej teploty, syrčky Karička, zeleninovú koreniacu zmes podľa chuti.

Miešame, kým sa suroviny nespoja. Zmes necháme prevrieť a odstavíme.

Príloha:

zemiaky očistíme, pokrájame a predvaríme v osolenej vode, pridáme rascu. Scedíme, posolíme, posypeme koreniacou zmesou, pokvapkáme olejom a zapečieme v rúre.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Blažena z Úľan nad Žitavou

náročnosť: vysoká

čas: 90 min.

porcie: 8