

Plnené prsia s Karičkou

Potrebuje

- - 250 g kuracích prs
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 120 g Karička črievko
- - soľ
- - mleté biele korenie
- - pažitka
- - petržlenová vňať
- - žerucha
- - hl. múka
- - 1 vajce
- - mlieko
- - vegeta

Postup

Umyté, osušené kuracie prsia posolíme a okoreníme mletým čiernym korením z oboch strán. Necháme odležať na chladnom mieste asi 10 minút. Potom do nich urobíme kapsu, ktorú naplníme plnkou. Po naplnení prsia poprášime hladkou múkou a obalíme v cestíčku. Vyprážame na oleji z oboch strán.

Plnka: nasekanú pažitku, petržlenovú vňať a žeruchu zmiešame s Karičkou črievkom. Ochutíme soľou, mletým bielym korením a spolu premiešame.

Cestíčko: hladkú múku, vajce, mlieko, prelisovaný cesnak spolu zmiešame. Ochutíme soľou, mletým čiernym korením a vegetou.

Tento recept nám posla: Jana zo Zavaru

náročnosť: stredná

čas: 30 minút

porcie: 2