

Kuracie prsia s nivou

Potrebuje

- - kuracie prsia
- - Karička
trojuholníkový tavený
syr 5ks
- - niva 150 g
- - tvrdý syr 150 g
- - 2 cibule
- - jedna smotana na
varenie alebo na
šľahanie
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - hladká múka
- - olej

Postup

Naklepeme si kuracie prsia ako na rezne, osolíme, okoreníme, obalíme ich v hladkej múke a prudko opečieme na panvici z jednej aj z druhej strany. Potom ich poukladáme do zapekacej misy. Zatiaľ si pokrájame cibuľu a opečieme ju do zlatista. Potom tú cibuľu poukladáme na kuracie prsia a na to ešte nakrájaný tavený syr. Podleujeme vodou a dáme zapieť do rúry na 180 stupňov celzia, asi na 15 minút. Potom si zmiešame smotanu s 1-2 lyžičkami hladkej múky a smotanu vylejeme na kuracie prsia. Dáme znova do rúry, po 15. minútach vyberieme a nastrúhame si tvrdý syr s nivou, zmiešame, dáme na kuracie prsia a ešte dáme zapieť na 5-10 minút. Ako prílohu používam ryžu. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Danica z Považskej Bystrice

náročnosť: stredná

čas:

porcie: