

Kuracie prsia v smotanovej omáčke so šampiňónmi a šunkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Pripravíme si marinádu z oleja, čerstvo namletého korenia, mletej papriky, soli a solčanky (len 1/2 ČL, druhú polovicu dáme do omáčky). Takto namarinové mäso necháme aspoň hodinu pred prípravou odložené v chladničke. Šampiňony a šunku si nakrájame na malé kúsky. Na kúsku masla podusíme šampiňóny cca 5-7 minút, pridáme 1/2 ČL solčanky a 1/2 KL čerstvo namletého čierneho korenia, prípadne dochutíme soľou. Pridáme šunku, necháme 5 minút spolu podusiť, podlejeme šľahačkovou smotanou a necháme zredukovať, keď nie je čas na zredukovanie omáčky, prípadne jej potrebujeme viac, tak si v 1 dl mlieka rozhabarkujeme 1/2 PL polohrubej múky a týmto omáčku zahustíme aj nadrobíme. Na sprudka rozpálenej panvici osmažíme kuracie prsia - cca 3 minúty z každej strany, aby zostali šťavnaté. Pod prsia nepridávame žiadny olej, stačí ten z marinády. Príloha napríklad chrumkavé opekané zemiaky.

Ingrediencie

- **Kuracie mäso** - 500 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Šampiňóny záhradné** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 5 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Paprika sladká mletá** - 3 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 5 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

