

Kurča s kukuricou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kurča rozkrojíme na štvrtky, vykostíme a mierne naklepeme. Porcie osolíme, do stredu každej vložíme kocku masla, zabalíme, obalíme v rozšľahaných vajíciach (3 ks), do ktorých sme pridali na rezančeky nakrájanú kapiu, potom v strúhanke a v horúcom oleji dozlatista vypražíme. Kukuricu (môže byť sterilizovaná) podusíme na masle, zalejeme šľahačkovou smotanou, pridáme posekaný kôpor a soľ. Podávame k vypraženým kurčatám aj s varenými zemiakmi, ktoré posypeme posekanou petržlenovou vňaťou

Ingrediencie

- **Kukuričná strúhanka 200 g** - 150 g
- **Kôpor** - 20 g
- **Kapie červená** - 100 g
- **Kuracie mäso** - 1000 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Kukurica** - 600 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 140 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

