

Kuracie prsia v šunke

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Porcie mäsa (kuracích prs) osolíme, okoreníme a potrieme rozotrenou šalviou (veľmi opatrne, pretože šalvia má zvláštnu arómu – stačí 1 lístok). Zabalíme ich do plátkov šunky a zopneme špajdlami alebo ihlicami. Na panvici speníme pri strednej teplote maslo, vložíme do neho rezne a počas pečenia ich často obraciame. Opečené mäso preložíme na zohriatu misu a prikryjeme. Do šťavy z výpeku zamiešame sherry (1/8 l), kyslú smotanu zmiešanú s jogurtom a povaríme. Prípadne ešte ochutíme a prelejeme do misky na omáčku.

Ingrediencie

- Šalvia - 2 g
- Kuracie mäso - 600 g
- Korenie biele mleté - 3 g
- BABIČKA Maslo 250 g - 70 g
- Jedlá soľ - 3 g
- Maľko šunková pena 100 g - 40 g
- RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g - 145 g
- RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14% - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

