

Kuracie prsia so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 600 g kuracích pŕs
- - soľ
- - mleté ŕierne korenie
- - kari korenie
- - grilovacie korenie
- - olej
- - zelená vŕa? jarnej cibulky na ozdobu
- - 7,5 dl mlieka
- - 100 ml sladkej smotany
- - 90 g masla
- - 45 g hladkej múky
- - ŕtipka mletého muškátového orieška
- - mleté ŕierne korenie
- - 1 balenie Kari?ka Maxi 280 g

Postup

Kuracie prsia umyjeme, osušíme a nakrájame na rezne, ktoré jemne naklepeme, osolíme, okoreníme kari korením a grilovacím korením. Na troche oleja prsia prudko ope?ieme - z každej strany približne 3 minúty.

V panvici rozpustíme maslo, pridáme hladkú múku, urobíme zápražku, ktorú zalejeme studeným mliekom, smotanou, a za stáleho miešania necháme zovrie?, kým nám omá?ka trochu zhustne.

Dochutíme muškátovým orieškom a mletým ŕiernym korením. Takto pripravenú omá?ku odstavíme. Kari?ku vytla?íme do horúcej omá?ky a za stáleho miešania necháme zovrie?. Osolíme podľa chuti.

Omá?kou polejeme pripravené kuracie rezne, ozdobíme posekanou vŕa?ou jarnej cibulky a podávame s ryžou.

Dobrú chu? ?

Tento recept nám posielal:	Kari?ka
náro?nos?:	stredná
?as:	35 min
porcie:	4