

Kuřecí prsa s omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g kuřecích prsou

200 g žampónů

0,5 brokolice

100 g hladké mouky

2 vejce

200 g strouhanky

sůl

olej na smažení

100 g zakysané smetany

svazek petrželky

citronová šťáva

Postup

1. Maso, žampiony a brokolici očistíme a nakrájíme nakousky. Tak akorát do pusy. Vše obalíme v mouce, v rozšlehaném osoleném vejci a na závěr ve strouhance a smažíme dozlatova v dostatečném množství oleje. Osmažené kousky necháme okapat na papírovém ubrousku.
2. Omáčku k namáčení vytvoříme smícháním zakysané smetany s citronovou šťávou a solí, do směsi nakrájíme čerstvou petrželku. Smažené kousky nasypeme do jedné mísy. U stolu si pak berem z mísy a namáčíme do omáčky.