

Kuřecí prsíčka v plátku šunky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky po 150 g
0,5 lžičky bílého pepře
0,25 lžičky šalvěje
4 tenké plátky šunky
4 lžíce másla na pečení
0,12 l sherry
200 g zakysané smetany
sůl

Postup

Omyté, osušené maso osolíme, opeříme a potřeme rozemletou šalvějí. Zabalíme do plátku šunky a spícháme špejlemi nebo párátky. Máslo při střední teplotě zpěníme na pánvi, vložíme steaky a za častého obracení upečeme. Hotové steaky přendáme na přehřátou mísu a přikryjeme. Do vypečené šťávy zamícháme sherry, zakysanou smetanu a povaříme. Ochutíme a přelijeme do omáčníku. Podáváme s dušenou rýží ochucenou máslem a sekanou petrželkou