

Kuřecí kapsa s dunajskou klobásou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kuřecích prsíček

60 g ostřejší hořčice

80 g cibule

1 lžíce oleje

pepř

sůl

120 g dunajské klobásy

zelenina na oblohu

4 lžíce oleje



Postup

Z prsíček nakrájíme řízky, okraje nařízneme, více rozklepeme, osolíme, opepříme. Zvlášť na trošce oleje krátce orestujeme cibuli nakrájenou na nudličky nebo půlkolečka a klobásu nakrájenou na plátky.

Na půlky naklepaných řízků navršíme kopičku orestované klobásy s cibulí, řízky přehneme, slabě zmáčkne, okraje sklepneme nebo upevníme párátky a opečeme na horkém oleji po obou stranách doměčka. Na talíři pokapeme kapsu výpekem, přizdobíme kopičkou hořčice a čerstvou zeleninou.

Příloha:

malé bramboráčky, opékané brambory, smažené hranolky