

Kuřecí prsa se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsa
1 špetka soli
2 vejce
1 lžíce solamylu
4 lžíce rostlinného oleje
2 lžíce másla
100 g čerstvých žampionů
1 lžička kari
40 g hořkých mandlí

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na tenké plátky, mírně naklepeme, osolíme, obalíme ve vejcích rozšlehaných se škrobovou moučkou a po obou stranách opečeme na rozehřátém tuku dozlatova. Zvlášť na másle podusíme nakrájené žampiony, přidáme kari a spařené, oloupané mandle. Pokrm podáváme s rýží a přeléváme podušenými žampiony