

Kuřecí prsíčka po labužnicku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

mletý bílý pepř

5 lžic sladké smetany nebo kondenzovaného mléka

trochu vývaru

1 2 lžíce oloupaných a na nudličky pokrájených mandlí

citrónová šťáva

3 lžíce oleje

sůl

4 porce kuřecích prsíček

1 lžička másla

2 lžíce rozinek

4 lžíce na kostičky pokrájeného kompotovaného ananasu

Postup

Kuřecí řízky drobně naklepeme, opepříme, osolíme a po obou stranách opečeme na oleji, zastříkneme vývarem a opékáme doměkka. Měkké maso vyjmeme, uložíme na teplém místě a do šťávy přidáme propláchnuté rozinky, ananas a mandle osmahnuté na másle. Zakápneme citrónovou šťávou, prohřejeme a na konec zjemníme smetanou nebo kondenzovaným mlékem. Porce masa obložíme podušeným ovocem a přelijeme šťávou a podáváme s dušenou rýží nebo bramborovými hranolky či kroketami