

Kuřecí prsíčka plněná banánem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

jeden banán

olej

75 dkg kuřecích prsíček

2 dl drůbežího vývaru

2 polévkové lžíce mouky

20 dkg plátkové šunky

7 sůl 8 dkg rozinek a

Postup

Kuřecí prsíčka opláchneme a osušíme. Pak je rozkrojíme tak, aby vznikly kapsa. Tu naplníme kouskem banánu zabaleného v plátku šunky. Okraje masa sklepneme, osolíme a na oleji opečeme. Opečené maso vyjmeme a výpek zaprášíme hladkou moukou, k níž přidáme rozinky a med. Vše restujete, zalijete vývarem a povaříme. V této šťávě prohřejeme prsíčka. Podáváme s krokety nebo vařenými brambory.