

Dračí tlamy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 porce kuřecích prsou

4 plátky šunky

4 dlouhé červené feferonky

sůl

bílý pepř

olej

lžíce másla

strouhaná niva

kdo má rád olivy

1 tak každému 1 na ozdobení

Postup

Postup přípravy: Plátky lehce naklepeme, okořeníme, na maso položíme plátek šunky a feferonku a přeložíme v půlce tak, aby okraj šunky a špička feferonky koukaly ven. Spícháme párátkem a opečeme na oleji.

Zastříkneme vodou a lehce podusíme do změknutí. Ke konci maso posypeme Nivou, přiklopíme a necháme roztavit. Vypečenou šťávu zjemníme máslem. Dračí tlamu položíme na talíř, kdo nemůže být bez oliv, z půlek udělá drakovi oči.

Příloha: rýže, americké brambory, hranolky.