

Medailónky z kuřete

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuřecí prsíčka nebo vykostěná stehna, sůl, pepř, solamyl, hořčice, anglická slanina, pórek (žampióny), cibule

Postup

Postup přípravy: Prsíčka nakrájené na větší plátky, nebo maso ze stehen naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí, položíme na ně plátek anglické slaniny a pórek. Přehneme, upevníme jehlou, obalíme v solamylu a prudce osmahneme po obou stranách na pánvi. Přeneseme do ohnivzdorné misky a asi půl hodiny dusíme mírně podlité vývarem nebo vodou. Když je naplníme místo pórku žampióny podušenými na cibulce, budou taky výborné.