

Kuřecí prsa na pivu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsa
černé pivo
hrubá kremžská hořčice
másl
ostrý kečup
sojová omáčka
smetana
sůl
pepř
hladká mouka
příloha chléb

Postup

Kuřecí prsa rozkrojíme podélně a jemně naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. Připravené maso zprudka osmažíme, stejně jako klasický řízek dozlatova. Připravíme přeliv - černé pivo nalijeme do rendlíku, přidáme kousek másla, ohřejeme, přivedeme k varu, přidáme lžičku hořčice, lžici kečupu, trochu sojové omáčky a smetanu, znovu celé uvedeme do varu, když se začne jemně vařit, sundáme z plotny. Kuřecí řízečky nandáme na talíř, pivním přelivem je přelijeme a podáváme s chlebem.