

Kuřecí prsíčka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g prsíček

1 vejce

2 lžíce mouky

2 stroužky česneku

30 g šunky

30 g žampionů

20 g sýra

pepř

sůl

olej

Postup

1. Kuřecí prsíčka jemně naklepeme, osolíme, opepříme.
2. Z vajíčka, mouky a česneku uděláme hustší těstíčko, v němž prsíčka obalíme, a prudce osmažíme na oleji.
3. Než se nám maso osmaží, na druhé pánvi lehce osmažíme směs z namočené housky, pokrájené šunky a žampionů. Když je vše hotovo, usmažená prsíčka polijeme žampionovou směsí a ozdobíme strouhaným sýrem. Podáváme s hranolky.