

Parmské kuře v pomalém hrnci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

1 KL soli

2-3 PL strouhaného parmezánu

200 ml másla

1 vejce

6 plátku sýra mozzarella

3 celá kurecí prsa, rozdělená na poloviny

250 ml strouhanky

300 ml hotové omáčky na pizzu

0,25 KL pepře

Postup

V misce rozšlehejte vejce se solí a pepřem, do toho namočte kure a potom je obalte ve strouhance. Opecte obalené kure na másle na větší pánvi, dejte je do pomalého hrnce a polejte je pizza-omáčkou.

Varte zakryté na LOW 6-8 hodin. Do hrnce přidejte mozzarellu a posypte vse parmezánem. Zakryjte a varte jeste asi 15 minut.

Doporučená příloha:

Testoviny (andelské vlasy) nebo také pecivo a zeleninový salát.

