

Kuře podle Jiřiny Bohdalové

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

4 kuřecí řízky

4 plátky moravského uzeného
(debrecínka, šunkový salám)

sůl, pepř

libeček (máta peprná)

na obalení :

hladká mouka, vejce , strouhanka

máslo, šlehačka



Postup

Kuřecí řízky naklepeme, posolíme, popepříme a okořeníme libečkem nebo mátou. Na připravené řízky položíme plátky moravského uzeného a vše svineme do tzv. psaníček.

Každé psaníčko obalíme v trojobalu - hladká mouka, vejce, strouhanka.

Obalená psaníčka poklademe do varné misky, kterou jsme vymazali máslem a zalijeme celou šlehačkou.

Dáme péct do trouby.

Příloha: bramborová kaše, vařené brambory, krokety.