

Kuřecí král

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

kuřecí maso - plátky

sůl a pepř

hermelín a smetana

Postup

Kuřecí plátek opečeme na oleji po obou stranách a vyjmeme na talíř. Na pánev po masu přidáme nakrájený hermelín (asi 50 g na 1 porci) a přidáme smetanu. Vaříme do rozpuštění sýru a zhoustnutí smetany. Ve vzniklé omáčce ohřejeme maso a podáváme.