

Kuřecí prsíčka plněná banánem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

75 dkg kuřecích prsíček

20 dkg plátkové šunky

jeden banán

olej

2 polévkové lžíce mouky

2 dl drůbežího vývaru

sůl

8 dkg rozinek

7 dkg medu

Postup

Kuřecí prsíčka opláchneme a osušíme. Pak je rozkrojíme tak, aby vznikly kapsy. Tu naplníme kouskem banánu zabaleného v plátku šunky. Okraje masa sklepneme, osolíme a na oleji opečeme. Opečené maso vyjmeme a výpek zaprášíme hladkou moukou, k níž přidáme rozinky a med. Vše restujeme, zalijeme vývarem a povaříme. V této šťávě prohřejeme prsíčka. Podáváme s krokety nebo vařenými brambory.