

Kuřecí sekaná se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kuřecí prsa (slepičí mohou být také)

200 g žampionů

2 vejce

2 lžičky petrželové nati

1 dl husté smetany

1-2 stroužky česneku

sůl

pepř (podle chuti)

mouka na obalování

olej

Postup

Prsa vykostíme a s kůží i žampiony dvakrát na masovém mlýnku pomeleme. Přimícháme najemno pokrájenou petrželku, protlačený česnek, sůl, pepř, smetanu, vejce a vypracujeme směs na kuřecí sekanou. Mokrou rukou formujeme placičky, které obalujeme v mouce a opékáme v rozpáleném oleji po obou stranách do červena a nebo ze směsi vytvarujeme šišku, kterou dáme do trouby péci. Podáváme k salátu, rýži či bramborové kaši.