

Kuřecí kapsa s banánem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
50 g másla
2 lžice medu
2 banány
mletý černý pepř
4 kuřecí prsní řízky
na obalení::
1 vejce
strouhanka
hladká mouka
podle potřeby::
olej na smažení
příloha::
vařené brambory

Postup

1. Kuřecí řízek podélně nařízneme tak, aby vznikla kapsa. Kapsu rozevřeme a obě strany paličkou na maso zlehka naklepeme.
2. Banány oloupeme a rozřízneme na půlky. Pokud máme malé kapsy, můžeme ještě půlky banánu rozříznout podélně, aby se do kapsy vešly. Banány potřeme medem, nebo do medu namočíme a ihned vložíme do kuřecí kapsy. Kapsu pak spojíme párátky a obalíme jako řízek v trojobalu. Nejprve je obalíme v mouce, pak v rozkvedlaném vajíčku a nakonec ve strouhance.
3. Obalené kuřecí kapsy smažíme na oleji dozlatova z obou stran, asi 15 minut. Osolíme a opepříme. Pro výbornou chuť kůrčičky můžeme ke konci smažení nechat rozpustit pod masem trochu másla.
4. Kuřecí kapsy s banánem podáváme s uvařenými brambory.