



# KURACÍ "GORDON BLEU" NA PŘÍRODNO OD HUGA





Tiež máte radi obed pripravený za pár minút? Pripravte si jemný, šťavnatý Gordon Bleu bez troj obalu. Navyiac je tento recept tak nenáročný na prípravu, že ho naozaj zvládne aj začiatočník.

Budete potrebovať: (na 2 porcie)

2 kusy kuracích prs (môžete použiť aj bravčové karé)

2 plátky šunky

2 plátky syra (Eidam)

soľ, mleté čierne korenie

trochu hladkej múky



olej

Postup:

Očistené mäso narežte na 2 polovice, nie úplne do konca aby vznikol väčší kus. Jemne naklepte tĺčikom. Ochutíte soľou a korení. Na mäso položte plátok šunky a syra. Preložte na polovicu.

Mäso preložené na polovicu dôkladne obaľte v hladkej múke a pomaly z oboch strán opekajte na panvici s rozpáleným olejom.

HOTOVO!

Podávajte s akoukoľvek prílohou, akú máte radi. Ja väčšinou len so zeleninovým šalátom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo