



KURACÍ MEXICKÝ REZEŇ OD HUGA.





Pripravte si kurací rezeň obaloovaný v kukuričných lupienkoch. Chrumkavý a šťavnatý zároveň.

Táto kombinácia chutí vás milo prekvapí!

Budete potrebovať:

kuracie alebo morčacie prsia, kukuričné lupienky (malé)



(cestíčko) soľ, hladká múka, vajíčko, trochu mlieka

(omáčka) sladká smotana, štiplavá červená mletá paprika , maizena, kari korenie

olej

Postup:

Očistené kuracie prsia vyklepte na rezeň a osolte. Obalíte v hladkej múke, potom v pripravenom cestíčku z vajca, mlieka, soli a hladkej múky. Na koniec kvalitne obalíte rezeň v kukuričných lupienkoch a dajte smažiť do dostatočného množstva oleja. Osmažte rýchlo z oboch strán.

Uvarte sladkú smotanu, pridajte červenú papriku a kari korenie. Zahustite škrobom. TIP: Ak máte radi šampiňóny, pridajte ich do omáčky. Ešte výraznejšiu chuť omáčky dodá aj restovaná cibuľka.

HOTOVO!

Rezeň na tanieri polejte pripravenou omáčkou. Lupienky na rezni trochu zmäknú a omáčka mu dodá lahodnú, výnimočnú chuť. Podávajte s akoukoľvek prílohou, ktorá vám chutí. Ja najradšej k nemu podávam udusenú ryžu.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo