

Prsíčka mladých kuřat se sýrovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- kuřecí prsíčka 1500 g
- olej stolní 200 g
- sůl 30 g
- beschamel 300 g
- sýr eidamský 300 g
- víno bílé 20 g
- smetana 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Na porci podáváme dvě prsíčka. masíčko lehce pouze dlaní naklepeme a pak pozvolna opékáme po obou stranách. Lehce zastříkneme vínem a podusíme. Maso vyjmeme a na stejné pánvičce si připravíme sýrovou omáčku.

Základní bešamelovou omáčku připravíme tak že výpek po prsíčkách zaprášíme moukou, zalijeme zbylým vínem a smetanou . Necháme na ohni tak dlouho až se uvolní ode dna pár bublinek

přidáme nastrouhaný sýr, který necháme rozpustit a můžeme podávat Na talíři jeden plátek masa podlijeme a druhý přelijeme.