

Ingrediencie

500 g kuracích prs, štvrtku zeleru, olivový olej, 1 lyžička kurkumy, 1 vajíčko, soľ, mleté čierne korenie, mletú rascu

Postup

Kúsky kurčaťa cez noc, marinujeme v oleji s kurkumou. Mäso pred použitím vyberieme z marinády, pomelieme spolu s očisteným zelerom, pridáme vajíčko, soľ, korenie, mletú rascu. Vypracujeme zmes a robíme karbonátky (ja som ich naberala lyžicami a dávala priamo do oleja), ktoré opečieme na oleji v ktorom sme marinovali mäso. Podávame so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.



Kuracie karbonátky so zelerom

Utorok, 25 Február 2014 07:49
