

Ingrediencie

4 kuracie prsia (cca 500 g), 400 g póru, 75 g masla, 2 lyžice tekutého medu, 2 žĺtky, 300 ml smotany na šľahanie, šťava z polky citrónu, strúhaný muškátový oriešok, soľ, mleté čierne korenie

Postup

Kuracie prsia nakrájame na tenké plátky. Do panvice vložíme 25 g masla, osmažíme na ňom dozlata kuracie plátky, preložíme do misky, prikryjeme a udržiavame v teple. Do pánvice dáme zvyšné maslo a zohrejeme v ňom med. Pridáme pór nakrájaný na kolieska široké cca 1 cm a ľahko ho premiešame, aby sa obalil v mede. Mierne orestujeme a pridáme kúsky mäsa. Prelejeme ho žĺtkami rozmiešanými v smotane a všetko spolu jemne zahrejeme. Už nevaríme. Zároveň pridáme citrónovú šťavu, muškátový oriešok, soľ a korenie. Podávame s ryžou.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

