**Úprava jedál z hydiny**

Hydina predstavuje všetky druhy domácich vtákov , ktorých mäso sa používa pre ľudskú výživu - mäso biologicky prevyšuje mäso jatočného dobytka -obsahuje viac vitamín B, je ľahko stráviteľné, má nízky obsah tukov, ktoré sa nachádzajú len pod pokožkou a na vnútorných stranách brušnej dutiny, mäso kurčiat sa používa na diétne stravovanie.

 **Príprava pokrmov z hydiny:** Najprv odstránime perie, opaľujú sa chĺpky, vyberajú sa vnútornosti.

 **Varenie**: sliepka v polievke s domácimi rezancami**. Zaprávanie**: zaprávaná sliepka (varená so zeleninou, cibuľou, korením, zahustená, dochutená, zjemnená mliekom a maslom. -**Dusenie**: sliepka na slanine (prešpikovaná slaninou, dusená na cibuľovom základe so slaninou a korením, šťava sa necedí.

 **Pečenie**: kurča pečené s plnkou, pečená hus, kačica.

**Grilovane**: grilované kurča, najčastejšie grilujeme na ihle, potierame tukom.

 **Vyprážanie:** vyprážané kúsky kurčaťa -morčacie medailónky - **opekané morčacie prsia** vo vajci so syrom, podávame na toaste zdobeným rajčiakom, paprikou a šunkou **-plnene hydinové prsia-** hydinové prsia plníme zmesou z vajec ,jazyka, šampiňónov a tvrdého syra ,uzavrieme ihlou a opekáme na oleji **-morčacie prsia** - medailónky, rolády, rezance, prírodné, obaľované v cestíčku -**kurča na rezance** - sote, pikantné zmesi -vyprážane kura - najskôr predvaríme vo variacej osolenej vode.

**Minútky z hydiny**: -prsia z kurčiat, moriaka, morky -pečeň z kurčiat, husi. **Sote z kuracieho masa**: Prsia nakrájame na rezance, naložíme do oleja, pridáme trochu škrobu, kari korenie, žĺtky. Mäso prudko opečieme ,pridáme pór, na rezance pokrájanú feferónku, olúpané a nakrájané rajčiaky. Podlievame vývarom a varíme. Pred dohotovením pridáme opražené oriešky ,mandle, zľahka premiešame s ušľahanou smotanou a podávame.

 

Kuracie soté Vyprážané kuracie mäso