

Morčacie prsia na pražský spôsob

Suroviny:

morčacie prsia
vajíčka
mrazený hrášok
dusená šunka
soľ
pažítka
horčica
cibuľa
ligurček
olej
maslo

Postup:

Mäso umyjeme, nakrájame na väčšie pláty, naklepeme, potrieme horčicou a posolíme.

Plnka do mäsa:

Na masle podusíme hrášok. Pridáme na rezančeky nakrájanú šunku, vajíčka a spravíme praženicu. Do hotovej praženice zamiešame naseknú pažítku.

Naplnené mäso zvinieme do rolády, previažeme alebo zaistíme ihlou. Rolády opečieme na oleji, vložíme ich do pekáča spolu s cibuľou a kúskom ligurčka. Podleujeme, osolíme a dusíme do mäkka. Hotové mäso vyberieme zo šťavy, odstránime špagát a nakrájame na porcie.

Šťavu rozmixujeme, zjemníme maslom a prevaríme.

Príloha:

Zemiaková kaša s mrkvou – časť zemiakov nahradíme mrkvou, ktorú uvaríme samostatne, rozšľaháme a zamiešame do zemiakovej kaše.

Šalát z čínskej kapusty s pórom – očistenú a umytú zeleninu nakrájame, premiešame so sladkokyslým nálevom a zjemníme olivovým olejom.

Nálev – trstinový cukor, citrónová šťava, morská soľ, voda