

Piersi z kurczaka w plastrze szynki



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka po 125 g	4
Pieprz biały mielony Prymat	0,5 łyżeczki
szałwii	1/4 łyżeczki
cienkie plasterki szynki (po 20 g)	4
masła do smażenia	4 łyżki
sherry	1/8 l
kwaśnej śmietany	200 g
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posypać mięso solą i pieprzem, natrzeć roztartą szalwią, zawinąć w plasterki szynki i spiąć patyczkami lub igłą. Rozgrzać masło na patelni w średniej temperaturze. Położyć steki na roztopionym maśle, podczas smażenia często obracać. Gotowe steki przełożyć na ogrzany półmisek, przykryć. Zmieszać wytopiony sos, sherry i kwaśną śmietanę. Doprawić do smaku i przelać do sosjerki.