



Kurací rezeň „Parmigiana“

⌚ 20–25 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Predhrejte rúru na 200 °C. Kuracie prsia jemne naklepte na rovnomernú hrúbku. Mozzarellu nakrájajte na plátky.
- 2 Do jednej misy nalejte 500 ml studenej vody a do druhej vysypte Kotányi obalovaciu zmes. Každý kúsok mäsa krátko namočte do vody a hneď obaľte v Kotányi obalovacej zmesi.
- 3 V panvici rozohrejte olej na 170 °C a kuracie mäso vyprážajte 3–4 minúty z každej strany, alebo kým nebude zlatisté. Nechajte odkvapkať na sitku, aby sa odstránil prebytočný olej.
- 4 Medzitým v menšom hrnci zmiešajte paradajkovú passatu, olivový olej, cesnak, oregano, cukor, soľ a čierne korenie. Omáčku varte na miernom ohni 10–15 minút, kým mierne nezhustne.
- 5 Vyprážané kuracie rezne poukladajte do zapekacej misy. Na každý kúsok dajte 1–2 lyžice omáčky a navrch položte mozzarellu a posypte parmezánom. Pečte 10 minút, alebo kým sa syr neroztopí a nebude jemne zlatistý. Podávajte s cestovinami, zemiakovou kašou alebo len s čerstvým šalátom a trochou bazalky pre sviežosť.

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

4	Kuracie prsia (rezne/plátky) (400 g)
1 balenie	♦ Obalovacia zmes CESNAK
3 PL	Oleja
30	Strúhaného parmezánu
120 g	Mozzarellu
250 ml	Paradajková passata
1 ČL	♦ Cesnak granulovaný
1 ČL	♦ Oregano drvené
0.5 ČL	Cukru
	Olivový olej
	Soľ a čierne korenie podľa chuti
	Čerstvá bazalka (voliteľné, na podávanie)

