

Praženica s kuriatkami.

Potrebuje:

- 20 g sušených kuriatok
- 40 g masla
- 1 pokrýjaný strúčik cesnaku
- 1 lyžica olivového oleja
- 4 vajcia
- soľ
- 2 lyžice smotany
- 2 lyžice strúhaného parmezánu
- čierne korenie

Príprava jedla:

Prudko opražte namáčané osolené huby a cesnak na masle s olejom asi 4 minúty. Pridajte vajcia, soľ a za stáleho miešania popražte 2 minúty. Pridajte smotanu, parmezán, čierne korenie a premiešajte. Podávajte na hrianke.

Kuriatka s omáčkou zo syra mascarpone.

Potrebuje:

- 20 g sušených kuriatok
- 15 g masla
- 1 plátok pokrývanej anglickej slaniny
- 2 lyžice nasekanej šalvie
- 1 strúčik najemno nasekaného cesnaku
- 20 g hladkej múky
- 4 lyžice syra mascarpone
- soľ
- čierne korenie
- 2 dcl vody

Príprava jedla:

Slaninu s maslom smažte kým nie je chrumkavá. Pridajte šalviu, cesnak a duste 2 minúty. Primiešajte namáčané kuriatka, vodu, osolte a duste 15 minút. Pridajte syr, korenie, zahustíte múkou a povarte asi minútu. Podávajte teplé so špagetami.