

Kuřecí medajlonky s tarhoňou ve smetanové omáčce s chedarem

Počet porcí: 10

Ingredience:

Kuřecí prsa	1600 g
Steak Montreal	5 g
Olivový olej z pokrutin Sansa/Pomace	2 dl
Drobení/Tarhoňa	1000 g
Smetana Crème Excellent	4 dl
Sýr cheddar	300 g
Jarní cibulka	100 g
Natur bujón zeleninový	2 dl
Sůl (dle chuti)	



Postup:

Kuřecí prsa ochutíme kořenící směsí Montreal, můžeme případně dosolit, a opečeme je zprudka na oleji. Dáme je do trouby a při 70°C asi 40 minut dopečeme.

Polovinu sýru Cheddar rozvaříme na mírném ohni ve smetaně a rozmixujeme tak, aby omáčka byla hladká.

Tarhoňu uvaříme do měkka a hotovou lehce opečeme na pánvi na oleji a na závěr přidáme na kostky nakrájený cheddar, lehce promícháme a ihned podáváme tak, aby se sýr úplně nerozpustil.

Pokrm doplníme jarní cibulkou.

*Dobrou chuť přeje **Kulinářský kolektiv Vitana food service.***

Více na www.vitanafs.cz.