



**45**  
MINÚT



**4**  
PORCIE

### INGREDIENCIE

- 4 kuracie prsia\*
- soľ
- mleté biele korenie
- rozmarín
- 20 g masla
- olej

\* porcia 150 – 200 g

### PLNENÝ ANANÁS

- 1 veľký ananás
- 8 jahôd
- 100 g čerstvého hrozna
- 20 g masla

### KARAMELOVÁ ŠŤAVA

- 100 g cukru
- 20 g masla
- 2 dl pomarančovej šťavy

# ŠŤAVNATÁ KURACINKA PLNENÁ V ANANÁSE S KARAMELOVOU ŠŤAVOU

Kuracie prsia osolíme a okoreníme. Na panvici rozohrejeme olej a mäso sprudka opečieme zo všetkých strán. Stíšime plameň a pridáme maslo s rozmarínom, prsia ním prelievame. Odstavíme a prikryjeme pokrievkou. Pripravíme ananás a ostatné ovocie. Ananás rozrežeme na 4 časti, vyrežeme vnútro a nakrájame ho na kocky. Umyjeme jahody a hrozno. Na panvici rozpustíme maslo a chvíľu v ňom prehrejeme všetko ovocie, ktoré potom vložíme k mäsu. Na hlbšiu panvicu nasypeme cukor a spravíme tmavší karamel (pozor, aby nezho-rel). Zalejeme ho pomarančovou šťavou a redukuje-mo asi 10 minút. Nakoniec pridáme maslo, ktoré omáčku zjemní. Kuracie prsia s ovocím prihrejeme, prsia vyberieme a nakrájame na plátky. Ovocie vložíme do vyre-zaného ananásu a naň poukladáme nakrájané kuracie prsia. Prelejeme karamelovou šťavou.







**30**  
MINÚT**4**  
PORCIE

# KOKOSOVÝ ORECH S JAHODOVÝM PYRÉ

## INGREDIENCIE

- 500 g čerstvých jahôd
- 250 ml 33 % smotany
- 1 vanilkový cukor
- 2 PL kryštálového cukru
- 2 kokosové orechy

Jahody umyjeme a očistíme. Za hrst' ich necháme na ozdobu, ostatné zmiešame s kryštálovým cukrom a rozmixujeme ponorným mixérom. Takisto ponecháme malú časť na ozdobu. Smotanu s vanilkovým cukrom vyšľaháme dotuha a jemne do nej vmiešame rozmixované jahody. Kokosové orechy rozpolíme, mlieko vylejeme a naplníme ich vzniknutou hmotou. Na 20 minút odložíme do chladničky. Tesne pred podávaním ozdobíme nakrájanými jahodami a jahodovým pyrém.

