

Kuřecí filety v rajské omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- pepř, sůl
- 1 svazek · šalvěje
- 1 · 1 stroužek česneku
- 12 tenkých plátků anglické slaniny
- 150 g) - · 4 kuřecí filety (asi po
- 1 lžička rozdrobené kostky zeleninového vývaru
- 3 středně velké cibule
- 100 g strouhaného středně uleželého sýra goudy
- 1 až 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 1 konzervu (850 ml) loupaných rajských jablíček

Postup

Kuřecí maso opláchneme a jen mírně osolíme a opepříme. Opereme a osušíme šalvěj a lístky otrháme. Filety obložíme vždy několika lístky šalvěje a ovineme 2 až 3 plátky anglické slaniny.

Oloupeme cibuli a česnek. Cibuli nakrájíme na větší kostky, česnek buď prolisujeme nebo nasekáme nadrobno.

V pánvi rozpálíme olej, kuřecí filety na něm za stálého obracení opečeme a vyjmeme. V horkém výpeku pak dusíme cibuli a česnek až zesklovatí.

Rajská jablíčka necháme na sítu okapat a nahrubo je nakrájíme. Potom je spolu se sušeným tymiánem přidáme k cibuli a krátce podusíme.

Omáčku ochutíme solí, pepřem a rozdrobenou kostkou zeleninového vývaru. Do ohnivzdorné nákypové formy nalijeme omáčku, vložíme do ní filety a posypeme sýrem.

V předehřáté troubě (200°C) je zhruba 30 minut přikryté pečeme. Filety podáváme na stůl posypané zbytkem šalvěje a pepřem.

PŘÍLOHA: Dobře k nim chutná čerstvá bageta, ale rovněž brambory nebo rýže.