

Zapečená kuřecí prsíčka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kuřecích prsíček

1 citron

sůl

mletý bílý pepř

1 lžíce hladké mouky

rostlinný olej

8 půlek kompotovaných broskví

Na ozdobení:

listy hlávkového salátu

0,5 červené papriky

petrželka

Postup

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme, rozdělíme na plátky a naklepeme. Potom je osolíme a opeříme. Citron dobře omyjeme v teplé vodě a rozpůlíme. Z jedné půlky citronu vymačkáme šťávu. Kuřecí plátky jí pokapeme a dáme na 15 minut do chladničky. Mezitím nakrájíme na tenká kolečka zbylou půlku citronu. Půlky kompotovaných broskví necháme okapat. Kuřecí prsa vyjmeme z chladničky a lehce je po obou stranách zaprášíme hladkou moukou. V kastrole rozejdeme trochu oleje a maso opékáme z každé strany asi 3-4 minuty. Na opečené plátky klademe vždy po půlce broskve a ještě přidáme kolečko citronu. Zapékáme v předehřáté troubě (elektrický sporák 200 °C/plyn stupeň 3) asi 15 minut. Na talíře dáme omyté listy salátu. Z červené papriky vykrájíme kolečka a poklademe jimi spolu se snítkou petrželky zapečené maso. Vhodnou přílohou jsou bramborové krokety