

# Kuřecí prsa v rumu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

600 g kuřecích prsou

200 g třené nivy

2 lžíce loupaných mandlí

2 lžíce rozinek

2 kolečka ananasu

5 cl rumu

50 g másla

pepř

sůl

## Postup

Kuřecí prsa lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Na rozehřátém másle je z obou stran opečeme. Maso vyjmeme a do pánve vlijeme rum, přidáme sýr a prošleháme. Vsypeme rozinky namočené v rumu, kousky ananasu a plátky mandlí. Maso přeléváme touto pikantní šťávou a podáváme s těstovinami