

# Kuřecí prsa s nivou a pórkem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

## Suroviny

100 g niva

2 lžíce olivový olej

2 ks pórek 1 -

2 lžíce koření na čínu

4 ks kuřecí prsa

omáčka:

3 lžíce kysaná smetana

0,5 lžičky sůl

2 sklenek - mléko 1 -

2 špetek - mletý pepř 1-

## Postup

Před přípravou masa si dáme péct brambory - nakrájené na menší kousky je rozložíme na suchý plech a necháme je asi 50 minut péct při 170 °C v horkém vzduchu.

Příprava masa - kuřecí prsa dobře očistíme, opláchneme vodou a necháme okapat. Nožem opatrně vytvoříme kapsu, vložíme do ní silnější proužek nivy a nakrájený pórek (do každé kapsy 1 lžíci, zbytek použijeme do omáčky). Kapsu stáhneme a uzavřeme párátkem. Připravené porce vložíme do kastrolku, posypeme kořením a zakapeme olivovým olejem. Necháme je chvíli uležet a zatím si nahřejeme hlubší pánvi s poklicí.

Na pánvi vložíme připravené kapsy z kuřecích prsou. Opečeme je z jedné strany, pak otočíme a přikryjeme poklicí. Krátce opékáme, pak znovu otočíme a podlijeme mlékem smíchaným s kysanou smetanou. Mírně osolíme, opepříme a přisypeme nakrájený pórek. Pod poklicí necháme prohřát.

Servírujeme pečené brambory, kapsu plněnou nivou a pórkem a podléváme smetanovou omáčkou s pórkem.