

Kuřecí prsa šenkýře Vejvody na meruňkovici

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsa
50 g pikantní hořčice
50 g sušených meruněk
300 g cukety
2 pórký
2 stroužky česneku
150 ml meruňkovice
250 ml zakysané smetany
olej
sůl
pepř
čerstvá bazalka
400 g brambor

Postup

Prsíčka potřeme hořčicí, osolíme a opečíme. Meruňky nakrájíme, cukety omyjeme a nakrájíme na nudličky. Pórek nakrájíme na kolečka a česnek nasekáme. Maso orestujeme na rozpáleném oleji s česnekem, přidáme meruňky, cukety, pórek a vše opečeme. Přilijeme meruňkovici a na mírném ohni krátce podusíme. Prsíčka vyndáme a pokrájíme na plátky. K zelenině vmícháme zakysanou smetanu, nasekanou bazalku a dochutíme. Podáváme s vařenými bramborami.