

Kuřecí plátek se šunkou, broskví a sýrem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

196 kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-platek-se-sunkou-broskvi-a-syrem>

Příprava

Kuřecí prsa mírně naklepeme, osolíme a trošku posypeme kari kořením. Plátky masa prudce opečeme po obou stranách na rozpáleném oleji, výpek zaprášíme hladkou moukou, chvíli mícháme a zalijeme vodou. Maso v této šťávě necháme chvíli provařit, ke konci přípravy dáme na maso plátek šunky a prohřátou polovinu kompotované broskve, zasypeme tvrdým strouhaným sýrem a přikryjeme pokličkou, sýr se mírně rozpustí. Ihned podáváme.

Ingredience

- 4 kuřecí prsa
- 4 plátky šunky
- strouhaný Eidam nebo jiný tvrdý sýr
- kompotované broskve
- kari koření
- hladká mouka
- olej
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Klasika, Návštěva, Hlavní chod

