

Kuřecí pletýnky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-pletynky>

Příprava

Z kuřecích prsou oddělíme krátký sval, který už nebudeme krájet. Prso podélně nakrájíme na 3 - 4 prouhy, druhé prso také tak. Jednotlivé díly kuřecího masa posypeme z obou stran kořením. V zapékací formě opatrně rozpustíme máslo. Tři proužky dáme na sebe a konec zpevníme párátkem. Poté proužky kuřecího masa upleteme jako vánočku a konec zajistíme párátkem. Povrch kuřecí pletýnky ještě opět posypeme kořením a položíme jí do rozpuštěného másla. Formu dobře zakryjeme alobalem a vložíme do vyhřáté trouby na 170°C a pečeme asi 45 minut. Poté alobal odstraníme, pletýnky polijeme výpekem a dáme asi na 5 minut ještě zapéct. Před podáváním párátko odstraníme. Podáváme s bramborovou kaší.

Ingredience

- 2 kuřecí prsa
- 1 plátek másla
- asi 1 lžice koření Zlatavé kuře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

