

Kuřecí prsa po staročesku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2080 kalorií , **1 g** cukrů , **152 g** tuků , **140 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-prsa-po-starocesku>

Příprava

Kuřecí prsa omyjeme a nakrájíme na nudličky.. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, poté jí osmahneme na rozpáleném oleji, přidáme k ní maso a orestujeme. Rozinky spaříme a přidáme k masu, švestky pokrájíme na čtvrtky a přidáme také k masu, osolíme a podusíme společně. Před dokončením přidáme kousek másla a nasekané ořechy.

Ingredience

- 600 g kuřecích prsou
- 1 cibule
- 80 ml slunečnicového oleje
- 60 g másla
- 30 g rozinek
- 200 ml švestkového kompotu
- 40 g vlašských ořechů
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

