

Kuřecí prsíčka pečená na mrkvi



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

453 kalorií , **15 g** cukrů , **8 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-prsicka-pecena-na-mrkvi>

Příprava

Zapékací misku vymažeme máslem. Na dno rozložíme nasekanou cibuli, česnek nakrájený na plátky, mrkev nakrájenou na kolečka a šunku nakrájenou na malé kousky. Vše lehce osolíme a opepříme. Do trošky polohrubé mouky vmícháme lžičku kari koření a špetku pepře a osolená prsíčka v mouce obalíme. Maso poklademe na mrkev do zapékací misky a na něj dáme plátky másla. Lehce podlijeme a pečeme ve středně rozehřáté troubě zpočátku zakryté, později dopékáme odkloпенé, až maso změkne. Podáváme s bramborovou přílohou.

Ingredience

- 4 větší kuřecí prsa
- sůl a pepř podle chuti
- 1 lžička kari koření
- troška polohrubé mouky
- 500 g mrkve
- 1 velká cibule
- 4 stroužky česneku
- 50 g Schwarzwaldské šunky
- kousek másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod

