

# Kuřecí prsíčka s mangem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

647 kalorií , 0 g cukrů , 72 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-prsicka-s-mangem>

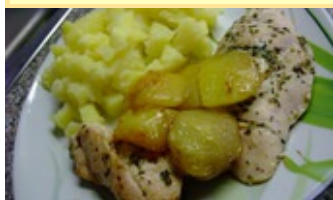
## Příprava

Kuřecí prsa omyjeme a očistíme. Povrch každého prsíčka lehce nakrájíme (uděláme zářezy) a osolíme a opeříme. Maso posypeme připravenými bylinkami dle naší chuti a pokapeme trochou oleje. Vložíme do mísy a necháme takto alespoň hodinku odležet. Mezitím si oloupeme mango a nakrájíme jej na menší řezy. Poté maso na pánvi zprudka opečeme, přidáme máslo, řezy manga a zvolna dopečeme. Můžeme podlít trochou vody a dusit. Maso pak bude chutnější.



### Tip k receptu

Když dáte řezy manga na maso a přikryjete sýrem, poté přiklopíte pokličkou a necháte sýr roztéct, taky to bude velmi chutné. Pod sýr můžeme dát klidně i plátek šunky. Jako příloha se hodí i šťouchané brambory.



## Ingredience

- ✓ 4 kuřecí prsíčka
- ✓ 1 středně velké mango
- ✓ 40 ml rostlinného oleje
- ✓ 40 g másla
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ sušené bylinky dle našeho výběru (oregano, tymián, bazalka, petržel)

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod