

# Kuřecí prsíčka zapečená s broskvemi

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 4

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

**Autor:** Dikinka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-prsicka-zapecena-s-broskvemi>

## Příprava

Dno remosky nebo pekáčku poklademe na kolečka nakrájenou cibulí. Kuřecí prsa z jedné strany osolíme a okořeníme kari kořením a naskládáme na cibuli okořeněnou stranou dolů. Z druhé strany maso posypeme sušenou směsí na polévku. Poklademe půlkami broskví a vše zalijeme šlehačkou smíchanou s cca 300 ml broskvové šťávy. Pečeme asi 45-60 minut. Poznámka: Instatní polévka např. sýrová

## Ingredience

- 4 kuřecí prsa
- 1 konzerva broskví
- kari koření
- 3 sáčky instantní polévky (bez těstovin)
- 1 velká cibule
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 lžička soli

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod