Kuřecí steak s broskví

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: **4**

752 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: https://srecepty.cz/kureci-steak-s-broskvi

Příprava

Maso naklepeme, osolíme a okořeníme. Na pánvi rozehřejeme máslo a orestujeme maso z obou stran pozvolna do zlatova, vyjmeme a dáme stranou. Do výpeku nalijeme šlehačku, přidáme bílý jogurt a kari koření, mícháme a necháme projít varem. Na talíř dáme steak na něj okapanou půlku broskve a přelijeme omáčkou.

Tip k receptu

Kuřecí prsa můžeme nahradit krůtími.

Ingredience

- 4 kuřecí prsa
- 100 g másla
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 2 lžíce bílého jogurtu
- 1 lžičku kari koření
- 1-2 lžičky grilovacího koření
- 1 konzervu broskví

Kategorie

Výjimečný den, Španělská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Exotika, Labužník, Hlavní chod