

# 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 rozežhřejeme 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