

# Meruňková prsa



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**2797** kalorií , **8 g** cukrů , **292 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/merunkova-prsa>

## Příprava

Porek nakrájíme na kolečka a osmahneme na rozpáleném oleji dozlatova. poté do něj vmícháme kuřecí prsa nakrájená nakousky a krátce spole podusíme. Chilli papričku nakrájíme na tenké nudličky a přidáme k masu a poté ještě přidáme mletou papriku. Přilijeme smetanu a povaříme zhruba 5 minut. Nakonec přidáme okapané meruňky, ochutíme několika lžícemi meruňkové šťávy a 2 lžícemi citronové šťávy. Promícháme a prohřejeme a můžeme podávat.

## Ingredience

- 4 ks kuřecích prsou
- 400 g pórku
- 1 ks chilli papričky
- 1 balení smetany ke šlehání
- 1 balení meruňkového kompotu
- 1 troška mleté sladké papriky
- 1 špetka soli
- 1 troška citronové šťávy
- 250 ml slunečnicového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Klasika, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

