

# Slepičí prsa na cibuli



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**501** kalorií , **1 g** cukrů , **26 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/slepici-prsa-na-cibuli>

## Příprava

Mäso umyjeme, osušime, pokrájame na väčšie kúsky. Múku zmiešame s paprikou, majoránom, korením a posekaným cesnakom. Kúsky mäsa posolíme, obalíme v múkovej zmesi, vložíme do pekáča vymasteného maslom. Cibul'u očistíme, pokrájame na kolieska, dáme na mäso, zalejeme posolenou smotanou a posypeme nahrubo postrúhaným syrom. Prikryjeme a 60 minút pečieme vo vyhriatej rúre. Upečené odkryjeme a necháme pripiecť do červena. Podávame s cestovinou a zeleninovým šalátom.

### Tip k receptu

Slepačie prsia môžeme nahradiť morčacími prsiami alebo zajačími stehienkami.

## Ingredience

- 600 g slepičích prsou
- 4 lžíce hladké mouky
- 3 cibule
- 4 stroužky česneku
- 250 ml sladké smetany
- 120 g strouhaného sýra
- 2 lžíce másla
- 2 lžičky mleté sladké papriky
- 1 lžička majoránky
- 1 lžička pepře mletého
- 1 lžička soli

## Kategorie

Obyčejný den, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod