

Kuřecí masíčko s olivami a švestkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 700 g
- Sušené švestky 100 g
- Zelené olivy 80 g
- Bílé víno 150 ml
- Pepř, sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Alžírsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa jsem si umyla a nakrájela na plátky. Jako koření jsem použila jen sůl a pepř. Většinou používám sušené švestky, ale tento recept jsem už dělala i s čerstvými. Švestky jsem si nakrájela na menší kousky. Olivy jsem nakrájela na kolečka, ale pokud by to nešlo může se i hala-bala.

Olivy i švestky jsem si přeložila na plech. Kuřecí prsa jsem si na trošce oleje osmažila do běla a přeložila jsem je na připravené olivy a švestky. Polila jsem je bílým vínem av přehřáté troubě na 180 ° C jsem maso pekla asi 30 min.

Podávala jsem k nim rýži.