

Kuřecí prsa s hořčičnou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Kuřecí prsa 4 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Česnek, oloupaný a nasekaný najemno 1 stroužek
- Kuřecí vývar 60 ml
- Smetana ke šlehání 120 ml
- Dijonská hořčice 2 lžíce
- Čerstvé tymiánové lístky 1 hrst
- Sušená šalvěj 1.2 lžička
- Med 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa z obou stran osolte a opepřete. Ve velké pánvi rozehřejte olej a prsa na něm z obou stran opékejte 5-6 minut dozlatova. Odložte stranou. Do pánve vhodte česnek, přidejte vývar, smetanu, hořčici, tymián a šalvěj, přiveďte k varu a 1-2 minuty povařte do zhoustnutí. Vmíchejte med. Kuřecí prsa rozdělte na talíře, přelijte omáčkou a ozdobte tymiánovými lístky.