

Kuřecí prsa s hermelínem a smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kuřecí prsa 500 g
- smetana ke šlehání nebo zakysaná smetana 100 g
- velká cibule 1 ks
- hermelín bez příchuti 1 ks
- **podle chuti**
- koření na maso 1 ks
- **podle potřeby**
- sádlo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí prsa naporcujeme na menší kousky, osolíme, okořeníme podle chuti (bazalka, oregano, vegeta, grilovací koření a jiné).

Dno sádlem vymazaného pekáčku obložíme na tenká kolečka nakrájenou cibulí, na ni naskládáme kousky masa, na maso plátky hermelínu, celé zalijeme šlehačkou (nebo zakysanou smetanou) a pečeme na 180 °C asi 1 hodinu, až je maso měkké.

Kuřecí prsa s hermelínem a smetanou podáváme s přílohou podle vlastního výběru.

Hermelín by měl být bez příchuti. Já jsem pekla s paprikovým hermelínem, ale pak se míchalo moc chutí dohromady a výsledek byl horší. S množstvím smetany to také nepřeháníme, aby se v ní maso nevařilo, ale aby se peklo.