

Kuřecí prsa s višněmi a tymiánem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- višňový džem 3 lžíce
- kysaná smetana 150 g
- tymián 1 špetka
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsíčka osolíme, posypeme tymiánem, osmažíme na oleji a uchováme v teple. Do výpeku přidáme najemno nakrájenou cibulku a necháme zesklovatět. Pak přidáme višňový džem, trošku povaříme a zahustíme kysanou smetanou s troškou hladké mouky. Do omáčky vrátíme prsíčka. Nemá vzniknout klasická omáčka a má jí být spíš méně, proto jsou ingredience uvedeny pouze přibližně.