

Kuře s jablky a banány

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí prsa 6 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- šlehačka 200 ml
- smetana zakysaná 1 ks
- jablka 1 ks
- banány 2 ks
- kari 1 špetka
- sýr eidam 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Naklepané, mírně osolené a opepřené maso osmahneme a přeložíme do ohnivzdorné misky. Vedle masa poskládáme na dílky nakrájená jablka a na kolečka nakrájené banány.

Do tuku, který zbyl po osmahnutí, přidáme šlehačku i kysanou smetanu, ochutíme karí, zamícháme a necháme přejít varem.

Hotovou omáčku přelijeme přes maso i ovoce. Nahoru nastrouháme sýr. Pečeme asi 30 minut na 80 °C. Jako přílohu servírujeme různě upravené brambory.