

Kuřecí prsa s balzamikovým krémem

Kalamáta pečená v jogurtovém županu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 2 ks
- bílý jogurt 100 g
- vejce 1 ks
- balzamikový krém Kalamáta Papadimitriou tmavý 2 lžíce
- strouhaný parmazán 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- mletý kmín 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1

V míse smíchejte jogurt s vajíčkem a strouhaným sýrem.

2

Kuřecí prsa dejte na pekáč. Okořeňte solí, pepřem a římským kmínem. Poté prsíčka zakapejte balzamikovým krémem Kalamáta, přikryjte alobalem a pečte 15 minut ve vyhřáté troubě na 200 °C.

3

Pekáček vyndejte z trouby, na kuřecí prsíčka navrstvěte směs jogurtu se sýrem a pečte dalších 10-12 minut. Podávejte s bramborem

Poznámka:

kuřecí prsa - každé o váze cca 400 g