

Plněná kuřecí prsa pečená v bílém čaji s omáčkou z bílého čaje s příchutí malin

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- menší řízky z kuřecích prsou 4 ks
- červená paprika 0.5 ks
- zelená paprika 0.5 ks
- žlutá paprika 0.5 ks
- pyramidové sáčky čaje Lipton White tea Raspberry 3 ks
- petrželka 1 svazek
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička
- salátový list 4 ks
- směs divoké rýže 200 g
- vejce 1 ks
- olivový olej 0.5 dl
- **omáčka**
- pyramidové sáčky bílého čaje s příchutí malin 2 ks
- škrobová moučka 1 lžíce
- cukr 2 lžíce
- čerstvé maliny 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dlouhým nožem nařízneme kuřecí prsa na širší / silnější straně a pak osolíme a opepříme.

Pro náplň budeme potřebovat směs vařené rýže – divoké rýže s paprikami nakrájenými na kostičky, nadrobno nasekanou petrželkou, vejcem a trochou soli a pepře. Touto směsí naplníme kuřecí prsa.

Směs v mase uzavřeme kovovou jehlou a prsa obalíme v bílém čaji s malinovou příchutí; přitom čajové lístky trochu přitiskneme rukama. Nakonec maso osmažíme v rozpáleném olivovém oleji a poté položíme na pečící papír na pekáč a pečeme 15 – 20 minut při 180 °C.

Mezitím zalijeme pyramidové sáčky čaje 3 dl vroucí vody a necháme je vylouhovat 4 minuty. Pak sáčky vytáhneme, přidáme cukr, omyté maliny a zahustíme škrobem rozmíchaným v malém množství studené vody. Uvedeme do varu, stáhneme z ohně, zamícháme a přecedíme, abychom získali jemné pyré.

Před podáváním položíme opečené maso na talíř s listy salátu a přelijeme trochou omáčky z bílého čaje.