

Kuřecí prsíčka s angreštem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Drcený pepř 0.5 lžička
- Med 2 lžíce
- Pomeranč (na šťávu) 1 ks
- Feferonka (nemusí být) 1 ks
- Angrešt 300 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme, osolíme a opepříme. Vložíme do zapékací misky, zalijeme medem a pomerančovou šťávou, posypeme drcenou feferonkou a necháme v chladu rozležet.

Pak dáme mísu zakrytou poklicí do vyhřáté trouby a pečeme asi 30 minut. Poklici sundáme, přidáme očištěný angrešt a ještě pět minut dopékáme.