

Hořčičné kuřecí plátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsa 2 ks
- Krájená slanina 100 g
- Kremžská hořčice 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 1 ks
- Paprika 1 lžička
- Country koření 0.5 lžička
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Prsa nakrájíme na větší plátky. Pekáč vyložíme alobalem tak, abychom maso mohli později celé zabalit.

Rozložíme plátky slaniny, které posypeme na kousky pokrájenou cibulí a okořeníme. Jako druhou vrstvu dáme do misky prsa potřená hořčicí. Přidáme prolisovaný česnek a vše opět zasytíme kořením. Poslední vrstvou bude opět slanina.

Alobal uzavřeme a pekáč dáme do trouby vyhřáté na 180°C. Maso pustí poměrně dost šťávy, kterou využijeme na polití.