

Kuřecí prsa v pomerančové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej olivový 2 lžíce
- pomeranč 1 ks
- med 1 lžíce
- kuřecí prsa 400 g
- máslo 1 lžíce
- pomerančové marmeláda 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa rozřízneme, aby plátky byly tenčí, pomoučíme je, posypeme pepřovým kořením a solí. Pomeranč oloupeme a nakrájíme na malé tenké kousky.

V hlubší pánvi rozehřejeme olej a kuřecí plátky zprudka osmažíme. Hotové maso vyndáme na talířek a do pánve na výpek přidáme pomeranč, máslo a jemně orestujeme. Poté přilijeme med, marmeládu a vše promícháme. Omáčku osolíme dle chuti.

Do hotové omáčky vrátíme kuřecí plátky a vše jemně asi 4-5 minut podusíme. Podáváme s dušenou rýží