

Kuřecí pletýnky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsa 2 ks
- Máslo 4 plátek
- Koření Zlaté kuře (může být i jiné) 1 lžice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a podélně nakrájíme 3 pruhy. Jednotlivé pruhy posypeme z obou stran kořením Zlaté kuře. Pokud chceme pletýnky pikantnější doporučuji koření Čína od Vitany. Tři pruhy dáme na sebe a vrch zpevníme párátkem. Pruhy klademe přes sebe jako bychom pletli cop. Konec pletýnky zpevníme rovněž párátkem. Do zapékačké mísy vložíme jeden až dva plátky rozpuštěného másla. Povrch kuřecí pletýnky posypeme kořením a vložíme do zapékačké mísy. Formu dobře zakryjeme alobalem a vložíme do trouby, vyhřáté na 170 stupňů. Pečeme asi 45 minut. Poté alobal odstraníme a pletýnky polijeme výpekem v zapékačce. Dáme ještě na 5 minut péct, tentokrát bez alobalu. Můžeme dle libosti ještě posypat sýrem.