

# Kuřecí plátky v sýrové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kuřecí prsa 8 plátků
- Jarní cibulka 4 ks
- Cherry rajčata 200 g
- Sůl 5 špetka
- Olej 4 kapka
- Smetana 200 ml
- Zeleninový vývar 50 ml
- Sýr Gorgonzola 150 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na rozehřátém oleji opečte do měkka kuřecí plátky. Poté je vyjměte z pánve a dejte na talíř. Na výpeku v pánvi orestujeme jarní cibulku, přidáme přejrojené cherry rajčata, zeleninový vývar a podusíme zhruba 5-10 minut. Přidáme smetanu, bylinky, rozdrobenou gorgonzolu a povaříme cca 10 minut, dokud se sýr nerozpustí.

## Poznámka:

Jako přílohu máme nejraději hranolky.