

# Kuřecí prsíčka s medovou kůrčičkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuřecí prsa 4 plátek
- pepř 1 ks
- celer 1 ks
- med 4 lžíce
- máslo 0.5 kostka
- citrón 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuře omyjeme pod tekoucí vodou a osušíme papírovou utěrkou. Potom ho naporcujeme a jednotlivé porce potřeme solí a cayenským pepřem. Rozložíme je na pekáček nebo na plech s vyššími okraji, poklademe vločkami másla a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi hodinu.

Mezitím oloupeme celer a nastrouháme ho na hrubším struhadle na nudličky. Potom ho podusíme (asi 15 minut) v osolené vodě. Uvařený ho slijeme a orestujeme na másle. Pak ho přidáme k polopropečenému kuřeti. Med smícháme s citronovou šťávou a touto lahodnou směsí poléváme kuře a celer - alespoň dvakrát během pečení. Hotové kuřátko podáváme s rýží.