

Kuřecí prsa po africku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 600 g
- strouhanka 100 g
- kokos strouhaný 100 g
- vejce 1 ks
- máslo 100 g
- banány 1 ks
- broskve 3 ks
- šunka nebo anglická slanina 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na plátky, ponoříme do rozmíchaného vejce a obalíme ve strouhance s kokosem (v poměru 1:1).

Banán oloupeme, rozkrájíme na plátky a obalíme stejně jako kuře.

Pokládáme do pekáče s rozpuštěným máslem spolu s nakrájenou broskví a s kousky šunky.

Pekáč dáme do trouby a pečeme na 180 °C tak 25 minut. Potom vše obrátíme a pečeme dalších 25 minut, dokud vše nezačne chytat barvu.

Podáváme s brambory či hranolky. Zbylými broskvemi můžeme ozdobit talíř.