

Kuřecí prsíčka v marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej olivový 2 lžíce
- voda 100 ml
- kuřecí prsa 400 g
- máslo 2 lžíce
- hořčice 2 lžíce
- pivo 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí plátky opláchneme a necháme okapat. Smícháme hořčici s olejem, pivem, solí a kousky rozmarýnu. Směs nalijeme na maso. Přikryjeme fólií a necháme v lednici odležet. Druhý den maso vyndáme a na pánvi rozpáleným olejem osmažíme. Maso vyjmeme, přidáme zbytek marinády, máslo, zaprášíme moukou a zalijeme vodou. Chvilku povaříme, přidáme maso a ještě 5 minut dusíme. Podáváme s rýží.