

Kuře s medem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- omáčka sojová 2 lžíce
- tymián 1 ks
- kuřecí prsa 4 ks
- petrželka 1 ks
- med 2 lžíce
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízký omyjeme, vložíme do pekáčku, osolíme, opepříme a poklademe plátky másla. Mezitím si připravíme citronovou šťávu. Vymačkáme šťávu z citronu, přimícháme sojovou omáčku, med a vše pořádně vidličkou vyšleháme.

Přidáme nadrobno nasekané čerstvé bylinky a touto směsí zalijeme kuřecí řízký. Vložíme je do předem vyhřáté trouby a pečeme asi 45 minut. Během pečení podléváme vodou a výpekem. Jako přílohu k hotovému masu podáváme nejraději rýži. Jídlo na talíři můžeme zdobit citronem a čerstvou petrželkou. Podáváme se zeleninovým salátem.