

Kuřecí prsíčka v hořčici

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- hořčice plnotučná 200 g
- mouka hladká 4 lžíce
- olej olivový 4 lžíce
- sýr eidam 100 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa opláchneme studenou vodou a osušíme papírovou utěrkou. Rozkrojíme je a jen lehce naklepeme, osolíme, opepříme a z obou stran silně potřeme plnotučnou hořčicí. Necháme alespoň hodinu odležet v lednici.

Odležené řízků z obou stran posypeme hladkou moukou. Opečeme je na pánvi na olivovém oleji. Pak je přendáme do pekáčku a podlijeme vodou, kterou jsme vypláchli pánev. Zakapeme trochou oleje, posypeme nastrouhaným sýrem a dáme zapéct.