

Labužnická kuřecí prsa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí prsa 1 kg
- anglická slanina 400 g
- niva 200 g
- cibule 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- koření dle chuti 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí prsa jemně naklepeme, osolíme (ne moc, niva je hodně slaná), opeříme a okořeníme. Vymažeme si olejem zapékací misku, kterou vyložíme několika plátky anglické slaniny, na kterou dáme část prsou, na dáme část cibule pokrájené na kolečka a posypeme částí nastrouhané nivy. Celý postup zopakujeme, na nivu dáme znovu slaninu atd. Necháme 30 minut odležet, přikryjeme alobalem nebo krytem misky a pečeme 20 v troubě vyhřáté asi na 150 stupňů. Poté alobal sundáme a dopečeme dozlatova.

Jako příloha se výborně hodí bramborová kaše.