

Kuřecí prsa na citronech

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Olivový olej 1 ks
- Citron 1 ks
- Rozmarýn 1 snítka
- Parmská šunka 4 plátek
- Máslo 2 lžíce
- Jarní cibulka 2 ks
- Uvařené brambory ve slupce 500 g
- Parmazán 40 g
- Růžový pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Prsa osolte, opepřete a orestujte na grilovací pánvi na olivovém oleji z obou stran dozlatova. Přidejte plátky citronu a snítku rozmarýnu. V troubě nasucho upečte parmskou šunkou. Na másle orestujte nasekanou jarní cibulku, přidejte oloupané brambory a štouchejte je spolu s nastrouhaným parmazánem, solí a drceným růžovým pepřem. Na talíř tvarujte lžícemi noky, zasypte je kousky pečené parmské šunky. Přidejte grilovaná kuřecí prsa, citron a rozmarýn. Před podáváním dochuťte

růžovým pepřem.