

Kuřecí prsíčka s krustičkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa s kůží 800 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Olivový olej 4 lžíce
- Strouhanka 200 g
- Hrubá kukuřičná mouka 100 g
- Tymián 3 snítka
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Masový vývar 200 ml
- Balzamikový ocet 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa očistíme. Cibuli a česnek oloupeme a nakrájíme nadrobno. Na pánvi rozpálíme 1 lžici oleje a maso opečeme. Nejprve opečeme kůži do křupava, pak prsíčko otočíme a opět krátce opečeme.

Maso vyjmeme z pánve a uchováme v teple. Na zbylém oleji necháme zesklivatět nakrájenou cibuli a česnek. Vsypeme strouhanku, kukuřičnou mouku a lehce osmahneme. Poté přidáme otrhané lístky

tymiánu.

Nakonec strouhankovou směs solí a mletým černým pepřem. Vše důkladně promícháme. Opečená kuřecí prsíčka položíme kůží nahoru do pekáčku nebo zapékací mísy. Maso pokryjeme vrstvou ochucené strouhanky a podlijeme částí vývaru.

Pekáček s připraveným masem vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 160°C asi 20-30 minut. Během pečení podle potřeby podléváme zbylým vývarem a nakonec zakapeme balzamikovým octem. Ještě krátce zapečeme a podáváme se zeleninou a vařenými bramborami.