

Kuřecí plátek se šunkou a broskví

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- sůl 1 špetka
- kari 1 špetka
- hladká mouka 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- šunka 4 plátek
- eidam 4 plátek
- broskve 4 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa naklepeme, osolíme, posypeme kari. Prudce opečeme na oleji, záprášíme výpek moukou, mícháme a zalijeme vodou. Maso necháme povařit, ke konci přípravy dáme na maso šunku, broskev a sýr. Přikryjeme a necháme sýr rozpustit.

Poznámka:

Jako příloha se hodí brambory na jakýkoliv způsob.