

Kuřecí steaky s hroznovým vínem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- kuřecí prsa 3 plátek
- sójová omáčka 1 ks
- zelené hroznové víno bez pecek 500 g
- máslo 1 lžička
- suché bílé víno 50 ml
- niva 60 g
- anglická slanina 3 plátek
- cukr 1 lžíce
- vývar 100 ml
- **podle chuti**
- mletý bílý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý zázvor 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso očistíme, omyjeme a osušíme. Na každém plátku z jedné strany ostrým nožem nařízneme nepřliš hluboké zářezy. Jednu lžici olivového oleje promícháme s mletým zázvorem a bílým pepřem.

Tímto ochuceným olejem kuřecí prsa potřeme a necháme 15 minut odležet v chladu.

Sýr niva rozdělíme na 3 menší kousky. Hroznové víno omyjeme a kuličky oddělíme od stonků. Pokud nemáme drobné hroznové víno bez pecek, musíme kuličky rozkrojit a vypeckovat.

V rendlíku necháme zkaramelizovat cukr. Potom přilijeme bílé víno, kuřecí vývar a za stálého míchání přidáme hrozny. Zvolna povaříme asi 5 - 10 minut, zjemníme máslem a odstavíme z tepla.

Kuřecí steaky zprudka opečeme z obou stran na malém množství oleje. Přendáme je do zapékací misky, poklademe sýrem niva, plátkem slaniny a zakapeme sójovou omáčkou. Zapékáme v předtopené troubě asi 10 minut.

Kuřecí steaky přendáme na teplé talíře, obložíme teplým hroznovým vínem s omáčkou a podáváme s americkými bramborami.