

Kuřecí prsíčka na citrónu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Citrón 1 ks
- Tymián 1 lžička
- Med 1.5 lžíce
- Voda 4 lžíce
- Kuřecí prsa s kůží 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme, osolíme a opepříme. Položíme je na horký vymazaný pekáč, kůží dolů a dáme péct.

Upečené maso obrátíme, potřeme jemně medem. Posypeme tymiánem a obložíme plátky citrónu. Ze zbytku citrónu vymačkáme šťávu a smícháme s 3-4 lžícemi vody a maso podlijeme.

Pekáč s masem opět vložíme do trouby a upečeme doměkka. Troubu máme přehřátou na 180 stupňů.