

Kuřecí prsa s meruňkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 plátek
- Meruňky (můžou být i kompotované) 4 ks
- Med 4 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Skořice mletá 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Hřebíček 10 ks
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hřebíčky roztlučeme v hmoždíři a prosejeme do misky. Přidáme špetku mleté skořice, prolisovaný česnek a olej, lehce osolíme a dobře promícháme. Kuřecí maso omyjeme, osušíme a opatrně naklepeme. Potřeme připravenou směsí oleje a česneku. Ochucené maso uložíme v chladu a necháme asi 2 hodinu marinovat. Odleželá kuřecí prsa vložíme do rozehřáté pánve a zprudka je z jedné strany opečeme. Obrátíme je, přidáme rozpůlené a vypeckované meruňky a maso s meruňkami podusíme asi 5 minut. Pak přilijeme med a sojovou omáčku a již krátce prohřejeme.