

Pečené kuře ve smetanové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 1 kg
- Kuřecí vývar 3 dl
- Smetana zakysaná 3 dl
- Strouhanka 300 g
- Mák 1 lžička
- Máslo 110 g
- Rozmarýn 1 svazek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na menší kousky, vložíme do hlubšího pekáčku a lehce osolíme. V menší míse smícháme vývar a zakysanou smetanu a směs nalijeme na maso v pekáčku. V další míse smícháme strouhanku, mák a rozpuštěné máslo. Tuto směs rozprostřeme na maso, vše vložíme do trouby vyhřáté na 180 stupňů a pečeme asi 30 minut dozlatova.