

Sladko-kyselá kuřecí prsíčka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Citrónová šťáva 5 lžíce
- Máslo 40 g
- Med 2 lžíce
- Třtinový cukr 1 lžička
- Citrónová kůra 1 lžička
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Olej 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízků lehce naklepejte, maso navrch nařízněte do mřížky, osolte, opepřete, potřete 2 lžícemi citronové šťávy a nechte v chladu chvíli rozležet. Zahřejte v kastrůlku máslo, med, cukr, citronovou kůru a šťávu a sojovou omáčku. Maso opečte na olejem potřené pánvi z obou stran, přendejte do pekáčku, zalijte ho máslovou směsí a pečte v předehřáté troubě při 200 stupňů cca 15 minut. Podávejte s vícezrnnou rýží a zeleninovým salátem.