

Plátky kuřecích prsou pečených se šalvějí na másle s chřestem a jemnou omáčkou, červená čočka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- kuřecí prsíčka 3500 g
- sůl 10 g
- olej stolní 200 g
- šalvěj 10 g
- pepř bílý 3 g
- vývar telecí 500 g
- šlehačka 200 ml
- máslo moučné 50 g
- chřest 625 g
- máslo 50 g
- čočka 500 g
- cibule 100 g
- sůl 20 g
- citronová šťáva 40 g
- kuřecí prsíčka 3500 g
- sůl 10 g
- olej stolní 200 g
- šalvěj 10 g
- pepř bílý 3 g
- vývar telecí 500 g
- šlehačka 200 ml
- máslo moučné 50 g
- chřest 625 g
- máslo 50 g
- čočka 500 g
- cibule 100 g
- sůl 20 g

- citronová šťáva 40 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Kuřecí prsa lehce prořízneme a naplníme snítkou čerstvé šalvěje. Osolíme, opepříme a opečeme. Telecí essenc zjemníme smetanou a zahustíme moučným máslem. Hotová kuřecí prsa chvíli pošírujeme v omáčce. Chřest ohřejeme na másle. Červenou čočku před přípravou není nutno namáčet. Dále upravíme čočku obvyklým způsobem.