

Křupavé kuře s medovým lilkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Chilli pasta 1 lžíce
- Med 60 g
- Středně velký lilek 1 ks
- Čerstvý špenát k podávání 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Kuřecí prsa dejte na plech vyložený pečícím papírem, zastříkněte olejem a posolte. Chilli pastu a med promíchejte v míse, pak přisypejte plátky lilku a dobře promíchejte. Přidejte ke kuřeti a pečte 25 minut. Podávejte s čerstvým špenátem.