

Kuře na pomerančové šťávě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- pomeranče 4 ks
- smetana 3 dl
- skořice 1 lžička
- hřebíček 1 lžička
- sůl 1 lžička
- med 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prosolená kuřecí prsa vložte do pekáče, vymačkejte šťávu z pomerančů, přidejte koření, půl dl smetany, mouku a med, vše jemně ušlehejte a získanou směsí zalijte kuřecí prsa. Pekáč přikryjte fólií na pečení a pečte při 180°C po dobu 20 minut. Během pečení neustále podléváme pomerančovou šťávou. Pomerančovou šťávu z masa slijeme, přimíchejte zbylou smetanu. Jako příloha se hodí rýže.