

Kuřecí prsa s třešněmi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Očištěné třešně 400 g
- Červená čočka 200 g
- Jarní cibulka 6 ks
- Med 2 lžíce
- Ostrá hořčice 1 lžíce
- Olej 0.5 dl
- Drcený koriandr 1 lžička
- Drcený pepř 1 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa překrojíme podélně na poloviny a zprudka je ze všech stran opečeme na polovině oleje. Přeložíme je do misky, osolíme, posypeme pepřem a koriandrem. Čočku krátce povaříme ve vodě tak, aby zůstala tuhá, scedíme ji a necháme odkapat. V hluboké pánvi rozehřejeme zbylý olej, přidáme očištěné cibulky překrojené na čtvrtiny a zprudka je opečeme. Pak přidáme třešně, hořčici, med a znovu opečeme. Přimícháme čočku, promícháme a podle chuti přisolíme. Touto směsí naplníme polovinu pekáčku, přidáme do něj opečená kuřecí prsa, vše vložíme ještě asi na 20 minut do trouby vyhřáté na 170°C a dopečeme doměkka.

