

Růžová prsíčka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Koření Tandoori Masala 3 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Citrónová šťáva 3 lžička
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme koření, olej, citronovou šťávu a podle chuti ještě dosolíme. Do omytých a osušených kuřecích prsíček vetřeme vznikou pastu. Necháme nejméně 2 hodiny v uzavřené nádobě rozležet. Na dno zapékací misky nalijeme trošku šlehačky, vložíme uleželá kuřecí prsíčka a polijeme zbytkem šlehačky. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme cca 40 minut. Prsíčka během pečení několikrát obrátíme. Jako příloha jsou nejlépe různě upravené brambory a zelenina.