

Kuřecí prsa se slaninou na bílém víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Větší kuřecí prsa 4 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Fazolové lusky 1 svazek
- Olej na smažení 1 lahev
- Sůl a mletý pepř 1 lžička
- Suché bílé víno 100 ml
- Máslo 2 lžíce
- **PŘÍLOHA**
- Velké brambory 4 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Čerstvá pažitka 2 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa očistěte, z hladké strany povrch lehce nařezejte jako mřížku, osolte, případně okořeňte a nechte po dvou minutách opéct na rozpáleném oleji. Prsa z oleje vyjměte, na každé položte několik kousků čerstvých fazolových lusků, obalte anglickou slaninou či pancettou, zachyťte špejlí a vraťte zpátky do oleje. Nechte z obou stran po třech minutách opékat a máte skoro hotovo.

Prsa vyjměte z pánve, ale výpek nevylévejte. Přilijte do něj bílé víno, rozpustte máslo a vzniklou omáčku nechte prohřát. Podávejte s pečenou bramborou. Jak na ni?

Vyberte 4 největší brambory, které máte, potřete je olejem, posypte solí a zabalte do alobalu. Nechte péct v troubě asi 45 minut na 180 stupňů. Brambory z alobalu vyjměte, nařízněte je (jednodušší je možná vydlat trochu vršek) a naplňte je nádivkou ze zakysané smetany a pažitky.