

Kuře na smetaně s rajčátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Kuřecí prsa - plátky 4 ks
- Cherry rajčátka - rozpůlená 200 g
- Pesto 3 lžíce
- Smetana na šlehání 3 lžíce
- Bazalka - na ozdobení 0.5 hrst
- Sůl 1 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte na pánvi, opékejte na něm kure, dokud se lehce nezabarví z obou stran. Ztlumte oheň a duste dalších patnáct minut. Osolte a opepřete. K masu přidejte rajčátka, lehce promíchejte a ohřejte, aby začala měknout. Pak přidejte i pesto a smetanu, promíchejte a zlehka vařte, aby omáčka zhoustla. Podávejte s rýží.