

Kuřecí steaky s řěřichou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 800 g
- cherry rajčata 200 g
- olej 4 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- máslo 1 lžíce
- bazalka 1 snítka
- řěřicha 1 balení
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěná kuřecí prsíčka omyjeme, osušíme, nakrájíme na 4 plátky, na povrchu lehce nařízneme do mřížky, osolíme a opeříme
2. V pánvi na rozehřátém oleji po obou stranách opečeme (z každé strany asi 8 minut), vyjmeme a udržujeme je v teple, do pánve s výpekem přidáme máslo a za stálého míchání necháme rozpustit
3. V jiné pánvi orestujeme na rozehřátém olivovém oleji omytá, přepůlená cherry rajčátka a posypeme je na jemno nasekanými lístky bazalky
4. Kuřecí steaky rozdělíme na talíře, přelijeme máslovým výpekem, posypeme řěřichou a přidáme orestovaná rajčátka.