

Zapečená kuřecí prsa s cuketami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- olej slunečnicový 1 lžíce
- cuketa 4 ks
- rajčata 6 ks
- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek
- masový vývar 250 ml
- mozzarella 1 ks
- sůl, pepř 1 ks
- petrželka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso opláchneme, osušíme a nakrájíme na kostky. Po částech osmahneme v pánvi na oleji. Odložíme stranou. Orestujeme nakrájenou cibuli, vrátíme zpět maso a přidáme kostičky rajčat, utřený česnek se solí, pepř a nakrájenou petrželku. Přilijeme masový vývar a vše pod políčkou dusíme do změknutí masa.

Cukety omyjeme, nakrájíme na kolečka, krátce opečeme na troše oleje, osolíme a rozložíme na maso. Navrch naskládáme kolečka mozzarely a vše asi 10 minut zapečeme ve vyhřáté troubě dozlatova.

Podáváme s vařenými brambory.

TIP: Pro tento pokrm se stejně dobře hodí maso vepřové či jehněčí.