

# Kuřecí s jablky a kysanou smetanou

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- olej 1 lžíce
- jablko 4 ks
- sůl 1 ks
- kuřecí prsa 4 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- máslo 2 lžíce
- kysaná smetana 2 lžíce
- **na obalení**
- hladká mouka 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí prsa podle potřeby očistíme. Naklepeme je, osolíme, opepříme a obalíme v mouce. Jablka očistíme, podle potřeby oloupeme a nakrájíme na větší klínky.

V pánvi rozežřejeme olej, vložíme kuřecí prsa a osmažíme je z obou stran. Přidáme máslo, jablka, krátce osmahneme a přikryjeme poklicí. Pod poklicí dusíme, až maso změkne. Stačí 10 - 15 minut. Pak kuřecí s jablky odstavíme, zalijeme smetanou a již jen lehce podlijeme.

Kuřecí s jablky a kysanou smetanou podáváme teplé. Příloha záleží na chuti.