

Kuřecí plátek s brokolicí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Kuřecí prsa 900 g
- Brokolice 1 ks
- Grilovací koření 1 ks
- Olej 1 ks
- Zakysaná smetana 150 g
- Sýr 6 plátek
- Šunka 6 plátek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí prsa si nakrájíme, mírně naklepeme a potřeme směsí grilovacího koření a oleje. Necháme v misce, nejlépe do druhého dne uležet. Brokolici rozebereme na růžičky a do poloměkka povaříme. Na pánvi si dáme trošku oleje a prsa na něm opečeme. Opečené plátky rozložíme do pekáče, potřeme zakysankou smíchanou s grilovacím kořením a poklademe drobnými růžičkami brokolice. Na brokolici položíme plátek šunky a navrch plátek sýra. Krátce zapečeme, aby se sýr roztavil. Jako přílohu podáváme různě upravené brambory, hranolky nebo krokety a zeleninu.