

Kávovo - karamelová kuřecí prsa se zeleninovým salátem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

943 kalorií , **0 g** cukrů , **49 g** tuků , **88 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kavovo-karamelova-kureci-prsa-se-zeleninovym-salatem>

Příprava

Maso opláchneme, osušíme, očistíme a posypeme solí, pepřem, grilovacím kořením a provensálským kořením. Plátky přeložíme do mísy, pokapeme olejem a dáme do vyhřáté trouby na 180-190°C a upečeme do zlatohněda. Krystalový cukr na mírném ohni za občasného promíchání rozpustíme na karamel, zalijeme horkou kávou a mícháme dohladka. Maso nakrájíme na tenké plátky, uložíme na talíř, jako přílohu podáváme zeleninový salát(je v mých receptech), ozdobíme kouskem citrónu a přelijeme kávovým karamellem.

Ingredience

- 400 g kuřecích prsou /2-3 kousky/
- špetka soli
- špetka grilovacího koření
- špetka provensálského koření
- špetka barevného pepře
- 2 lžičky cukru krystal
- 150 ml instantní kávy
- 3 lžičky rostlinného oleje

Kategorie

Výjimečný den, Americká, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

