

Kuřecí prsa s broskví, nivou a praženými mandlemi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

1583 kalorií , **10 g** cukrů , **136 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-prsa-s-broskvi-nivou-a-prazenymi-mandlemi>

Příprava

Maso opláchneme, osušíme, nařežeme a vyklepeme na větší plátek. Osolíme, opepříme a na troše oleje prudce opečeme z obou stran. Poté maso přeložíme do zapékací mísy, na každý plátek položíme polovinu broskve, kterou jsme naplnili nivou. Na broskev položíme plátek goudy, nebo můžeme použít i strouhanou goudu. Maso podlijeme výpekem a vložíme zapéct do trouby. Mandle zalijeme vroucí vodou, necháme chvíli odstát a pak je oloupeme. Na troše másla je krátce dokřupava opražíme. Hotové maso dáme na talíř, posypeme mandlemi a podáváme s rýží, salátem a restovanou mrkví.

Ingredience

- 6 kuřecích prsou
- 6 poloviček zavařených broskví
- 100 g Nivy
- špetka soli
- špetka pepře
- 200 g mandlí
- 6 plátků goudy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Návštěva, Hlavní chod

