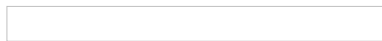


Kuře v broskvové omáčce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

546 kalorií , **0 g** cukrů , **42 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-v-broskvove-omacce>

Příprava

Z mléka, jogurtu, broskví, cibule, kari koření, 2 lžic olivového oleje a soli připravíme broskvovou omáčku (viz související recepty). Kuřecí prsa odkostíme, omyjeme, osušíme, osolíme a opepříme dle chuti. Dáme na zbylý rozpálený olivový olej a osmažíme. Smažíme 15-20 minut dokud maso není měkké. Dáme na talíř a přelijeme uvařenou broskvovou omáčkou.

Ingredience

- 4 kuřecí prsa
- 500 ml mléka
- 500 ml bílého jogurtu
- 1 cibule
- 4 lžíce olivového oleje
- 3 lžičky kari koření
- sůl
- pepř
- 6 čerstvých broskví

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina, Hlavní chod