

# Kuřecí prsíčka s višňovou omáčkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**1642** kalorií , **0 g** cukrů , **116 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Zdenka Obertová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-prsicka-s-vishnovou-omackou>

## Příprava

Kuřecí prsíčka posypeme vegetou a z obou stran dozlatova opečeme. Višně vypeckujeme, necháme je v kompotové šťávě přejít varem, přidáme cukr, trochu mleté skořice, zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou ve vodě a dochutíme sherry nebo višňovkou.

## Ingredience

- 4 ks kuřecích prsou
- višňový kompot nebo čerstvé višně povařené ve sladké vodě
- olej
- Vegeta
- cukr
- troška mleté skořice
- troška škrobové moučky
- Sherry nebo višňový likér

## Kategorie

Svátek matek, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Labužník, Hlavní chod