

Pikantní kuřecí maso s medem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 0min , Čas vaření: 25min

Celkový čas: 1dní 0h 25min , Porce: 2

1241 kalorií , **36 g** cukrů , **79 g** tuků , **88 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-kureci-maso-s-medem>

Příprava

Omytá kuřecí prsa nakrájíme na nudličky, osolíme a přidáme k nim olej, med, škrob a koření. Promícháme a necháme odležet minimálně 24 hodin. Necháme důkladně rozehřát pánev a směs orestujeme. Když je maso napůl hotové, přidáme na pánev nakrájená a očištěná jablka a ještě krátce osmažíme.

Ingredience

- 400 g kuřecích prsou
- špetka soli
- 5 lžic oleje
- 3 lžíce medu
- chilli koření podle chuti
- 1 lžíce bramborového škrobu
- 2 ks jablek

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod