

Kuřecí prso Supreme

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Kuřecí prsa s kůží a spodní část křídla očistíme, zbavíme peří, chloupků, zlomených brk, osušíme. Osolíme, opepříme a opečeme na rozpáleném másle (100 g) s olivovým olejem. Nejdříve kůží napřed. Po 3 minutách otočíme a opět 3 minuty opékáme. Barva opečených prsou by měla být maximálně béžová. Prsa dáme do pekáčku podlijeme vroucím vývarem nebo voda a bujón, přidáme 2 bobkové listy. Přiklopíme pokličkou a vložíme do trouby vyhřáté na 170°C na cca 10 minut. Maso vytáhneme, omáčku přelijeme do rendlíku, nalijeme smetanu a svaříme na hustotu krémové omáčky. Nezahušťujeme moukou. Dochutíme solí, pepřem, zjemníme, zahustíme kouskem studeného másla.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 600 g
- **Olivový olej** - 60 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g
- **Bez lepku Hovězí bujón** 56 g - 10 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 120 g

