

Kuřecí plátek s broskví zapečený se sýrem Lipánek

🕒 40 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 kuřecí prsa
- 1 balení sýru Lipánek 48 %
- 1 plechovka konzervovaných broskví
- snítka tymiánu a rozmarýnu
- 2 lžičky Jihočeského másla
- salát Little Gem
- hrst cherry rajčat
- hrst ředkviček
- 1 lžička citronové šťávy
- 200 g hranolků
- tatarská omáčka
- sůl
- pepř
- olivový olej



Návod na přípravu:

Kuřecí prsa opečeme na olivovém oleji z obou stran dozlatova. Poslední minutu přidáme lžičku Jihočeského másla, tymián a rozmarýn a maso osolíme a opepříme. Na každé prso položíme plátek sýra Lipánek 45 % a pečeme v předehřáté troubě při 170 °C přibližně 10–12 minut. Konzervované broskve osušíme papírovou utěrkou a opečeme je na lžičce Jihočeského másla dozlatova. V míse promícháme salát Little Gem, cherry rajčata a ředkvičky a dochutíme olivovým olejem, citronovou šťávou, solí a pepřem. Hranolky připravíme podle návodu na obalu v oleji nebo horkovzdušné fritéze. Na talíř naservírujeme salát, hranolky a kuřecí prso se sýrem, které ozdobíme opečenou brokví. Podáváme s tatarskou omáčkou.