

Kuřecí plátek s broskví

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí maso nakrájíme přes vlákno na plátky, naklepeme, osolíme, osmahneme na oleji, přidáme asi 2/3 másla a chvíli podusíme. Na zbylém másle prohřejeme plátky ovoce a zalijeme vínem. Podušené maso ozdobíme ovocem, podlijeme zbylou šťávou a posypeme posekanými jádry ořechů.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 40 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 8 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 16 g
- **Broskve půlené ve sladkém nálevu 500 g** - 80 g
- **Olej slunečnicový** - 16 g

