

Bylinková prsa s rajčaty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 plátek
- Bazalka 1 špetka
- Oregano 1 špetka
- Rozmarýn 1 špetka
- Olej 6 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Krájená rajčata v plechu 2 plechovka
- Cukr 2 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej smícháme s bylinkami. Maso zlehounka naklepeme a namočíme z obou stran do bylinkového oleje. Naskládáme do misky a zalijeme zbylým olejem. Necháme asi 4 hodiny marinovat. Na pánev slijeme olej z misky a necháme zahřát. Plátky masa naskládáme na pánev, osolíme a z obou stran prudce opečeme. Pak zalijeme rajčaty i s nálevem, přidáme cukr a pod pokličkou dusíme doměkka. Podáváme s rýží a těstovinama.