

# KUÅECI• ÅZKY â€ŽJINAKâ€œ

StÅeda, 30 duben 2014

Maso z mláat kura domácího, hovorově označovaného jako slepice, je celosvětově nejvíce rozšířený druh masa který je konzumován. Tak zní definice; A tak je pochopitelně na světě i kvantum receptů na toto téma - jestlipak znáte ten dnešní? Zvu vás na zapečené kuřecí žky s houbovým kopcem, arašídovým máslem a sýrem. to jednoduché, levné a nasmírně dobré;

**Ingredience:** 500 g kuřecích prsních žků sůl, čerstvý mletý pepř 40 g jemně nastrohaného tvrdého sýra nel sýr Grangusto 1 středně velká cibule 1 PL oleje 150 g hnědých hub nebo jiných hub 1 PL jemně pokrájených bylinek - petrželka, tymián, oregano 3 PL domácího arašídového másla  
domácí arašídové máslo: 100 g umletých burských ořků vyšleháme se 150 g másla

**Postup:** Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Houby omyjeme a nakrájíme na menší kousky. V pánvi rozejdeme olej a cibuli necháme zpéřit. Přidáme pokrájené houby, společně orestujeme, posypeme nasekanými čerstvými bylinkami, podle potřeby osolíme a asi 5 minut společně dusíme. Omyté a osušené kuřecí maso nakrájíme na tyčičky. Přes potravinářskou fólii mírně naklepeme, osolíme a opepřeme čerstvým pepřem. Pečicí papírem a rozložíme na kuřecí plátky připraveného masa. Do vychladlé houbové směsi zamícháme arašídové máslo. Lžičku směsi rozdělíme rovnoměrně na plátky masa. V předehřáté troubě na 180 stupňů asi 25 -30 minut. Asi 5 minut před koncem pečení posypeme porce masa strouhaným tvrdým sýrem a necháme zapécti dorážova. Podáváme nejlépe s pečeným bramborem a dušenými fazolkami. Nechte si chutnat  
přátelé, vaše IVANA ČERNÁ