Kuřecí prsa s křenem

Ingredience

- 4 kuřecí prsa
- cibule — 1
- olej
- 1 lžička kari
- 1 lžička zázvor
- 1 lžička worčestru
- sůl, pepř
- 1 dcl šlehačky
- lžíce sekané petrželky
- 2 lžíce strouhaného křenu

Postup

Kousky kuřete osmahneme, zvlášť osmahneme cibulku. Vše smícháme, přidáme koření a pečeme při 150 st. C v troubě do měkka. Před servírováním vmícháme petrželku, křen a šlehačku.

Zdroj: cilka.eu