

RECEPT · 1866 LUNASOL

Kuracie prsia s karamelizovanými jablkami a tymianom

Kto povedal, že jablká patria len do sladkých dezertov? V kombinácii so šťavnatým kuracím mäsom, jemným medom a voňavým tymianom vytvoria spojenie sladkých a slaných chutí, ktoré dozaista prekvapia. Opečené kuracie prsia dopĺňajú jemne karamelizované jablká a lahodná šťava z výpeku. Jedlo, ktoré vnesie do vašej kuchyne vôňu jesene a spestrí každodenný obed či večeru.

CELKOVÝ ČAS	JEDLO	PORCIE
30 minút	**obed/večera**	**3–4**

Suroviny

- 600 g kuracích pŕs
- 2 väčšie sladkokyslé jablká (napr. Gala alebo Idared)
- 2 PL medu
- 1 PL masla
- 2 PL olivového oleja
- 3–4 vetvičky čerstvého tymianu
- 100 ml suchého bieleho vína (alebo hydinového vývaru)
- soľ a čerstvo mleté čierne korenie podľa chuti

Postup

1. Kuracie prsia očistíme, osušíme a nakrájame na hrubšie rezne alebo menšie medailóniky. Z oboch strán ich osolíme a okoreníme.
2. Na panvici rozohrejeme olivový olej s polovicou masla. Kuracie mäso opekáme približne 4–5 minút z každej strany, kým nezíska zlatistú kôrku. Následne ho vyberieme na tanier.
3. Jablká umyjeme, zbavíme jadrovníkov a nakrájame na hrubšie mesiačiky. Šupku ponecháme, aby si počas prípravy zachovali tvar. Do tej istej panvice pridáme zvyšné maslo a jablká opekáme približne 3 minúty.
4. K jablkám pridáme med, lístky čerstvého tymianu a všetko zalejeme bielym vínom alebo hydinovým vývarom. Necháme krátko prevariť, aby sa tekutina mierne zredukovala a chute prepojili.

5 Kuracie mäso vrátime do panvice k jablkám, prikryjeme pokrievkou a na miernom ohni dusíme približne 5 minút, prípadne dlhšie, kým nie je mäso úplne prepečené.

Tip: Kuracie prsia s medovými jablkami výborne doplní jemné batatové alebo zemiakové pyré, ktoré príjemne vyváži sladkasté tóny jedla.

Hotové kuracie prsia podávame s medovými jablkami, voňavým tymianom a obľúbenou prílohou. Jemná sladkosť jabĺk, výrazná chuť výpeku a šťavnaté mäso spolu vytvárajú kombináciu, ktorá dokáže ozvláštniť aj bežné domáce varenie. Presvedčte sa, že na prípravu zaujímavého jedla niekedy stačí len niekoľko dobre zvolených surovín.

PRI VARENÍ SME POUŽILI



Panvica s hybridným nepriľnavým povrchom
Orion Expert Hybrid



Teaková doska na krájanie
Gaya Wooden





Silikónové kuchynské kliešte s nerezovou rúčkou
Lunasol