

Citronová kuřecí prsa

Časová náročnost: 150 minut

Seznam přísad

4 kousky	kuřecí prsa
2 ks	citron
6 lžic	olivový olej
	bílý (popř. černý) pepř
	sůl
50 g	máslo
1 ks	menší cibule
2 stroužky	česnek
1 ks	chilli paprička
	citron a zelená petrželka (na ozdobu)



Postup přípravy

Kuřecí prsa omyjeme, očistíme a vložíme je do misky. Tam je zakapeme šťávou z citronů a olivovým olejem, osolíme, opepříme, a dáme na zhruba 2 hodiny marinovat do ledničky. Poté je opečeme na pánvičce z obou stran dozlatova (pečeme pomalu, aby byla důkladně propečená i uvnitř). Opečená prsa dáme do tepla. Na menší pánvičce si mezitím rozpustíme máslo a na něm opečeme velmi najemno pokrájenou cibuli a nakonec přidáme i nasekaný česnek a chilli papričku. Maso dáme na talíře, přelijeme opečenou cibulkou s česnekem a chilli, a ozdobíme plátkem citronu a zelenou petrželkou. Podáváme s vařenými brambory, rýží či jinou oblíbenou přílohou.