

# Kuře s melounem a pomerančovou omáčkou

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

meloun (nejlépe typ Galia)
zelený salát
pomeranč na ozdobu

## Kuřecí plátky

400 g	kuřecí prsa
	sůl
	olivový olej
	sojová omáčka
	pepř bílý mletý

## Pomerančová omáčka

1 lžíce	máslo
1 lžíce	hladká mouka
1/4 l	kuřecí vývar
2 dl	bílé víno
2 ks	šťáva z pomeranče
1 ks	šťáva z citronu
	kůra z chemicky neošetřeného citronu
	sůl
1 lžička	cukr



## Postup přípravy

Nejprve si připravíme kuřecí plátky: Kuřecí prsa omyjeme, opatrně naklepeme nožem (nesmí se potřhat!) a osolíme je z obou stran. Dáme do lednice asi na 10 minut odpočinout. Poté maso potřeme olivovým olejem smíchaným s trochou sojové omáčky a opepříme mletým bílým pepřem. Opět dáme do lednice, kde necháme asi hodinu marinovat. Marinované plátky poté ogrilujeme z obou stran dozlatova. Mezitím si připravíme

pomerančovou omáčku: Z másla a hladké mouky uděláme jíšku, ke které přilijeme kuřecí vývar s bílým vínem. Chvilí povaříme, poté přidáme pomerančovou a citronovou šťávu a jemně nastrohanou kůru z citronu. Omáčku osolíme a podle chuti přisladíme. Nyní si pokrájíme meloun na plátky a odstraníme jádra. Naservujeme jej na talíře, přidáme čerstvě ohrilované kuřecí plátky a přelijeme horkou pomerančovou omáčkou. Podáváme s omytými listy zeleného salátu, ozdobené čerstvým pomerančem.