

Ingrediencie

500 g kuracích prs, 250 ml smotany na varenie, olej, soľ

marináda: 5 strúčikov cesnaku, 1 cibuľa, 2 lyžice cukru, trocha oleja, tymián, mrkva, zeler, soľ

Postup

Pripravíme si marinádu: prelisované cesnaku zmiešame s nastrúhanou mrkvou, cibuľou a zelerom. Posolíme, pridáme tymián, cukor, olej . Dôkladne premiešame. Prsia ponoríme do marinády a necháme v chlade cez noc odležať. Druhý deň mäso z marinády vyberieme a mierne na oleji orestujeme. Preložíme do pekáča, pridáme marinádu a mäso pečieme pri teplote 200 stupňov cca 30 minút. Podľa potreby podlejeme vodou alebo vínom. Potom mäso podlejeme smotanou a dopečieme do mäkka. Podávame s [majoránovými knedlíkami](#) .

