

Recept na kuřecí prsa na zázvoru a kořenové zelenině (2 porce)

Suroviny

300 g kuřecích prsou, 500 g kořenové zeleniny, 50 g zázvoru, sůl, pepř

Postup

Do zapékačí mísy nakrájíme na kostky nebo hranolky kořenovou zeleninu, nastrouháme čerstvý zázvor a položíme kuřecí prsa. Podlijeme troškou vody. Pekáček přetáhneme alobalem a dáme zapékat do trouby na cca 35 min na 160 °C. Poté odkryjeme alobal a pečeme dozlatova při 180-190 °C.