



## Kuře v citrónové omáčce



Druh jídla:



Drůbež

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Smažení

### Suroviny

#### 1 lžička Tymián Avokádo

1 citrónu

50 g másla

1 lžice oleje

sůl, pepř dle chuti

1 kuřecí prso

pšeničná mouka na obalování

hrst čerstvého špenátu

pražené mandle

čerstvá šalvěj

### Způsob přípravy

Kuřecí prso nakrojíme, abychom z něj měli tenší plátek. Osolíme, opepříme a posypeme tymiánem. Nakořeněný plátek obalíme z obou stran v mouce. Na pánvi rozpálíme olej a plánek z obou stran osmažíme. Zalijeme vývarem a vaříme 4 minuty. Pak přidáme plátky z citronu a máslo. Máslo rozmícháme ve vývaru a chvilku provaříme. Nakonec přidáme špenát, chvilku podusíme a můžeme servírovat. Na talíři ozdobíme praženými mandlemi a čerstvými listy šalvěje.