Kuřecí prsa s bramborem

Budeme potřebovat na 2 porce
500g kuřecích prs
600g ranných brambor
Provensalské koření
Sůl
Pepř
Olivový olej s příchutí oregána
Zeleninu pro zpestření přílohy (3x Cherry rajče)

Návod k přípravě:
Rozehřejeme trouby na 190 stupňů horkovzduch, nakrájíme brambory na plátky, vložíme do misky a přidáme provensalské bylinky,sůl, pepř a olivový olej - vše promícháme, rozložíme rovnoměrně na pečící papír a vložíme na 35 minut do trouby.
Poté rozehřejme pánev s kapkou olivového oleje. Kuřecí prsa nakrájíme na menší kusy a obalíme v kořenící směsi,kterou jsme použili na brambory. Poté kuřecí prsa restujeme asi 4-5 minut z každé strany na pánvi.
Prsa i brambory vložíme na talíř, ozdobíme zeleninou a máme zdravý, snadno stravitelný pokrm . Dobrou chuť .