

# Kluci v akci

## Kuřecí steak s broskví a sýrem

4 porce



...je to prostě jednoduchá a rychlá dobrota - tedy když se dělá poctivě!

4 kuřecí prsa po 200 g

sůl

mletý pepř

olej

máslo

4 sterilované broskve

8 plátků eidamu

bílé víno

příloha - hranolky

Kuřecí prsa lehce rozklepeme, osolíme, opeříme a na rozpáleném oleji opečeme z obou stran, podlijeme vínem, zjemníme máslem a odstavíme z ohně.

Na maso klademe půlky broskví nakrájených do vějířku, navrch položíme plátky sýra a zapečeme pod grilem nebo prohřejeme pod pokličkou, až se sýr roztaví. Podáváme s hranolky.