

# Pallo alla napolena

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- žampiony 400 g
- parmská šunka 200 g
- petržel sekaná 1 lžíce
- kuřecí prsní řízký 4 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- boloňská omáčka 1 balení

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí prsa lehce rozklepeme, osolíme, opepříme, pokapeme citrónovou šťávou, olivovým olejem a necháme v misce odležet nejlépe přes noc. Na pánvi rozpálíme olivový olej, vložíme do něj steaky a opečeme je. Přidáme parmskou šunku nakrájenou na nudličky a žampiony pokrájené na plátky a čtvrtky. Za občasného míchání všechno osmahneme na rozpálené pánvi. Nakonec přidáme KNORR Fix Boloňskou omáčku a ochutíme jemně sekanou petrželkou a citrónovou šťávou. Vše dusíme asi 5-10 minut. Podáváme s těstovinami nebo s klasickými italskými gnocchi.