

Kuřecí prsa s mozzarelou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Anglická slanina 100 g
- hořčice 2 lžíce
- kuřecí prsa 4 ks
- mozzarella 1 balení
- červená paprika 1 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- provensálské koření 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí plátky si rozkrojíme a naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme provensálským kořením a potřeme hořčicí.

Poté poklademe plátky anglické slaniny, plátky mozzarely a proužky papriky.

Plátky zavineme a zpevníme párátky, aby vše drželo pohromadě.

Zavinuté plátky obalíme v trojobalu - hladké mouce, rozšlehaném vajíčku a ve strouhance a usmažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje.

Podáváme s hranolky, bramborem nebo s bramborovou kaší + zeleninovým salátem.

Poznámka:

koření - 1 špetka na jedno kuřecí maso
surooviny na trojobal