

Nadívaná kuřecí prsa III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Vykoštěná kuřecí prsa bez kůže 2 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Povidla 4 lžíce
- Parmská šunka 4 plátek
- Olivový olej 2 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí prsa omyjte, osušte, každé podélně rozřízněte, abyste vytvořili kapsu a důkladně je osolte a opepřete. Pak kapsy naplňte povidly, utěsněte a omotejte plátky parmské šunky. Pozvolna z obou stran usmažte na oleji.