

Kuřecí kapsička v plátku šunky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- bílý pepř 0.5 lžička
- šalvěj 0.25 lžička
- šunka 4 plátek
- máslo 4 lžíce
- cherry 125 ml
- zakysaná smetana 200 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolíme, opepříme a potřeme rozemletou šalvějí, zabalíme do plátku šunky a spícháme párátky nebo jehlou.

Máslo zpěníme na pánvi při střední teplotě. Steaky vložíme do přepuštěného másla, během pečení je často obracíme (celková doba pečení 6 minut).

Hotové steaky přendáme na přehřátou mísu a přikryjeme. Do vypečené šťávy zamícháme sherry a zakysanou smetanu a povaříme. Ochutíme a přelijeme do omáčníku.

