

Plněná kuřecí prsíčka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- citrónová šťáva 1 lžíce
- eidam 80 g
- kuřecí prsa 800 g
- olivový olej 4 g
- šunka 50 g
- špenát 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa na jedné straně nařízněte a vytvořte kapsu. Listy špenátu opláchněte a nechte okapat. Sýr a šunku nakrájejte na proužky. Kapsy naplňte špenátem, šunkou i sýrem a vše dobře uzavřete párátky. Potom maso osolte, pokapejte citronovou šťávou a přelijte polovinou oleje. Nechte odležet asi 20 minut. V pekáči nebo rozežřejte zbylý olivový olej a prsíčka na něm ze všech stran opečte. Pak je vložte do trouby, podle potřeby podlijte trochou vody a maso dopečte doměkka. Podáváme s bramborem.