

Kuřecí prsíčka plněná tvarůžky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- černé pivo 1 dl
- kuřecí prsíčka 600 g
- olomoucké tvarůžky 100 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej na smažení 1 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do každého prsíčka nařízněte kapsu a nadívejte je pokrájenými tvarůžky. Pak spíchněte jehlou nebo párátky, mírně osolte a opepřete, opečte na rozpáleném oleji ze všech stran. Potom je podlijte pivem, přidejte na kolečka nakrájenou cibuli a pod poklicí duste v troubě doměkka. Pokud je ještě třeba podlévejte už jen vodou nebo vývarem (pivo patří pouze na první podlévání).