

Smažené kuřecí prsa plněné šunkovo-vaječným krémem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- kuřecí řízek 6 plátek
- strouhanka 100 g
- mouka 100 g
- vejce 1 ks
- **Náplň**
- vejce 4 ks
- kuřecí šunka 100 g
- petrželka 1 svazek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

3 vejce uvaříme natvrdo. Kuřecí prsa důkladně očistíme, na tenko naklepeme. Z natvrdo uvařených vajec odstraníme skořápku, protlačíme přes mačkadlo na česnek.

Šunku nakrájíme na malé kousky a také přetlačíme přes mačkadlo.

Petrželovou nať důkladně očistíme, pokrájíme.

V misce k vajíčkům zamícháme šunku a petrželovou nať. Přidáme syrové vejce, osolíme, opepříme.

Prsa zpárujeme podle velikosti a tvaru 2-2 Plnku rozdělíme na 3 prsa a dalšími 3 kusy masa zakryjeme.

Kraje trochu stiskneme.

Připravíme 3 talíře, do jednoho dáme mouku, do druhého vidličkou rozmícháme vejce a do třetího přidáme strouhanku. Plněné maso obalíme v mouce, vejci a nakonec v strouhance.

Nahřejeme olej a maso z obou stran na středním ohni asi 15 minut dozlatova smažíme.

Poznámka:

Plnka během smažení nevyteče, ale kdo se toho obává, může maso spojit párátkem nebo vidlicí na maso. Při podávání pak doporučujeme odstranit.