

Kuřecí kapsy v neapolské omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- filety s kuřecích prsíček 4 ks
- Knorr Inspirace Boloňské špagety 1 balení
- studená voda 250 ml
- šunka 4 plátek
- smetana 200 ml
- sýr 4 plátek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V každém kuřecím filetu udělejte z boku (z jedné strany) hluboký zářez tak, aby vznikla kapsa. Položte plátek sýra na plátek šunky, přeložte společně na polovinu a vsuňte do kuřecí kapsy. Důkladně rozmíchejte Knorr Inspirace Boloňské špagety se studenou vodou a se smetanou. Kapsy vložte do zapékací misky a přelijte hotovým Knorr Inspirace Boloňské špagety. Zapékejte přikryté při teplotě 180 stupňů asi 30 minut. Servírujte