

Kuřecí kapsa s cuketou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- malá cuketa 1 ks
- kuřecí prsa 4 ks
- sůl, pepř 1 ks
- niva 80 g
- česnek 4 stroužek
- bramborový salát nebo bramborová kaše 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso omyjeme, zlehka naklepeme, osolíme, opepříme a poté ho pomocí nože nařízneme tak, aby nám vznikla kapsa. Cuketu oloupeme a nastrouháme nahrubo, přidáme utřený česnek, pepř a najemno nastrouhanou nivu.

Směsí naplníme maso a sepneme ho párátky, aby při pečení nádivka nevytekla. Maso dáme do keramické zapékací misky vytřené olejem a dáme ho péct na 180 °C asi 25 minut. Cuketové závitky podáváme s bramborovou kaší nebo s bramborovým salátem.