

Kuře se sušenými švestkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 600 g
- švestky sušené 1 balíček
- meruňky sušené 1 balíček
- sýr kozí 1 ks
- olej olivový 5 lžíce
- mouka hladká 5 lžíce
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme, osolíme a do každého kusu nařízneme kapsu. Do kapsy vložíme po jedné sušené švestce a meruňce a po jednom plátku kozího sýra. Kapsu uzavřeme, zavineme a obalíme v mouce.

Když máme všechny kapsy naplněné, naskládáme je na alobal, pokapeme olivovým olejem, zakryjeme a vložíme je do pekáčku. Podlijeme trochou vody a pečeme při 220 °C asi 20 minut.

Poté alobal odkryjeme a ještě krátce dopečeme. Nadívaná prsíčka podáváme s hranolky.