

Italská kuřecí kapsa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 800 g
- sušené rajče 1 ks
- salám Felino 40 plátek
- mozzarella 125 g
- sůl 1 ks
- olivový olej 1 ks
- máslo 1 ks
- sušená bazalka 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Mozzarellu si nakrájíme na malé kostičky a stejně tak sušené rajče. Nakrájené suroviny dáme do misky a promícháme.

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a v každém nařízíme kapsu pro plnění. Kapsu vyložíme plátky salámu a přidáme mozzarellu smíchanou s rajčetem. Sepneme párátkem nebo závitkovou jehlou. Maso osolíme, posypeme bazalkou a pomalu smažíme na rozpáleném oleji. Když máme maso propečené, přidáme k němu kousek másla pro zjemnění výpeku.

Podáváme s vařenými bramborami.