

Kuřecí prsa caprese

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- trocha koření na steaky 1 ks
- rajčata 3 ks
- mozzarella 2 balení
- trocha olivového oleje 1 ks
- bazalky 1 snítka
- **Marináda**
- solamyl 2 lžíce
- sójová omáčka 3 lžíce
- bílé víno 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa mírně naklepeme a posypeme kořením na steaky. Z vína, sójové omáčky a solamylu připravíme marinádu a maso do ní na 15 minut vložíme.

Rajčata nakrájíme na kolečka, potřeme olejem a obalíme v nasekané bazalce. Na pánvi rozežhřejeme lžici oleje a kuřecí prsa z obou stran opečeme. Na druhé pánvi orestujeme připravená rajčata. Ta klademe na kuřecí prsa a prokládáme je sýrem.