

Kuřecí prsa Schwarzwald

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- strouhaný sýr 100 g
- trocha grilovacího koření 1 ks
- schwarzwaldská šunka 100 g
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa podle chuti okořeníme, posypeme strouhaným sýrem a poklademe schwarzwaldskou šunkou.

Vložíme jednotlivě po porcích do fólie a dnem pánvičky dvakrát uhodíme, tím se maso naklepe sýr a šunka přilne k masu.

Maso vložíme do pánve s trochou oleje a zprudka opečeme. Nejprve smažíme stranu se šunkou a sýrem asi 5 minut, potom přibližně 3 minuty také druhou stranu. Jako přílohu podáváme americké brambory.