

Kuřecí kapsy se švestkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsní řízky 4 ks
- sušené švestky 8 ks
- slaniny 4 plátek
- cibule 1 ks
- celer, mrkev 1 ks
- dle potřeby sůl, pepř, nové koření, bobkový list 1 ks
- česnek 2 stroužek
- dle potřeby máslo na zjemnění 1 ks
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso opláchneme, nožem vytvoříme v každém kousku otvor, který zvětšíme prstem a vytvoříme kapsu. Do plátku slaniny zavineme vždy po dvou švestkách a naplníme vzniklé kapsy. Otvory spojíme párátkem. Maso osolíme a opepříme, Zeleninu očistíme, nakrájíme na ne příliš malé kousky, cibuli nakrájíme na plátky.

Na pánvi rozežřejeme olej a maso na něm prudce opečeme, aby se zatáhlo. Zeleninu a maso vložíme do pekáčku, podlijeme vodou, přidáme prolisovaný česnek, nové koření a bobkový list. Dle potřeby dosolíme a dopepříme. Na porce masa poklademe malý kousek másla.

Pečeme zakryté alobalem v předehřáté troubě. Před koncem necháme odkryté dojít, případně

podlijeme vodou.