

Kuřecí kapsa se sušenými rajčaty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 500 g
- sůl, pepř 1 ks
- sušená nakládaná rajčata 100 g
- hermelín 1 ks
- sladká mletá paprika 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Z obou stran osolíme a ostrým nožem utvoříme kapsu. Zevnitř opepříme a vložíme silnější plátek hermelínu. Sušená rajčata pokrájíme na menší kousky a vložíme též do kapsy.

Pečlivě spojíme párátky, aby hermelín při pečení nevytekl a kapsu poprášíme mletou paprikou. Zprudka opečeme na oleji, vložíme do pekáčku, mírně podlejeme vodou a asi 10 minut dopékáme v troubě.

Podáváme s pečenými bramborami.