

Kuřecí kapsa se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- slanina anglická 8 plátek
- sýr 100 g
- kuřecí prsa 4 ks
- rajčata 2 ks
- pepř 1 ks
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízek z jedné strany nařízneme a rozklepeme. Na rozklepaný plátek vložíme dva kousky anglické slaniny a proužky tvrdého sýra.

Svrchu posypeme hrubě drceným pepřem a posolíme dle vlastní chuti. Naplněný plátek přehneme na polovinu a okraje spojíme párátky (můžeme použít i jehlu a pevnou nit), tak zajistíme, aby sýr nevytékal. Spojenou kapsu jemně poprášíme hladkou moukou.

Maso pomalu smažíme na pánvi dozlatova. Před servírováním ještě musíme odstranit párátko nebo nit. Hotovou kapsu se podáváme s dušenou rýží a čerstvými rajčátky. Pro zlepšení chuti přiložíme plátek citronu na pokapání.