

Kuřecí spirálky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- tvrdý sýr 8 plátek
- salám 8 plátek
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- sladká paprika 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa si rozřežeme nebo naklepeme na tenké plátky. Osolíme, opepříme a posypeme paprikou. Na každé prso položíme dva plátky salámu a dva plátky sýra. Na pánvi rozpálíme olej a do něj dáme opéct špízy ze všech stran. Olej slijeme a maso podlejeme vodou nebo vývarem a dusíme do měkka. Zahustíme vodou se solamylem. Podáváme s bramborem nebo hranolkama