

Kuřecí prso plněné parmskou šunkou a česnekem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prsa 2 ks
- Parmská šunka 2 plátek
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžička
- Bílé víno suché 1 dl
- Máslo 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do kuřecích prsou uděláme nožem otvor do kterého vpěchujeme parmskou šunku a stroužek česneku. Prsa osolíme, opepříme a vložíme na rozpálenou pánev a opečeme na troše oleje ze všech stran až se nám prso propeče.

Kuřecí prsa vyjmeme z pánve. Výpek, který nám zůstal na dně zasypeme trochou mouky a za míchání podlijeme trochou vína. Necháme odvařit alkohol a zahustit výpek. Pánev sundáme z plamene. Přidáme na zjemnění trochu másla a již nevaříme.

Podáváme s hranolky nebo jinou přílohou.