

Kuřecí špalíčky v kabátku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 3 ks
- Olej 1 lžíce
- Anglická slanina 200 g
- Gyros 3 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Omyté a osušené maso nakrájíme na špalíky. V misce je promícháme s olejem a kořením. Necháme v lednici 2 hodiny odpočinout. Každý kousek masa zabalíme do plátku slaniny a naskládáme je do zapékací misky. Lehce poprášíme paprikou. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme 20-25 minut.