

Krůtí kapsa se čtyřmi druhy sýru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 4 ks
- Grilovací koření 2 špetka
- Rozmarýn 1 lžička
- Tymián 1 lžička
- Hermelín 4 plátek
- Eidam 4 plátek
- Niva 50 g
- Mozzarella 50 g
- Žampiony 4 ks
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa omyjeme a osušíme, naklepeme, okořeníme grilovacím kořením a posypeme tymiánem a rozmarýnem. Poklademe na ně po 1 plátku od každého ze 4 sýrů a žampiony nakrájené na plátky. Maso v půli přehneme, spícháme jehlou nebo párátkem, pokapeme olejem a necháme alespoň 2 hodiny marinovat. Marinované maso grilujeme za občasného otáčení a potírání zbylou marinádou doměkka, případně můžeme i zapékat v troubě. Podáváme s opékanými nebo americkými barmborami.