

Švýcarský kuřecí plátek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsní řízký 4 ks
- Schwarzwaldská šunka 100 g
- Ementál 100 g
- Olej 5 lžíce
- Barevný pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francouzská Guyana

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsíčka mírně naklepeme, posypeme barevným pepřem a solí, naložíme do oleje a necháme cca hodinku proležet. Prsíčka zprudka opečeme do zlatova na rozehřáté pánvi. Poklademe plátkem schwarzwaldské šunky a na ní položíme plátek kvalitního ementálu. Vložíme do trouby vyhřáté na cca 200°C na pár minut zapéct.