

Kuřecí prsa s bazalkovým pestem a mozzarellou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsa 4 ks
- Bazalková pesta 4 lžíce
- Mozzarella 2 ks
- Olivy 4 lžíce
- Rajčata 3 ks
- Olivový olej 1 ks
- Sůl, pepř 1 ks
- Máslo na vymazání pekáče 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsa rozřízněte na plátky a mírně je naklepte. Naklepaná prsa osolte, opeřete a prudce opečte z obou stran na oleji.

Pekáč vymažte máslem a vložte do něj opečená kuřecí prsíčka. Každý plátek masa potřete lžící pesta, pokladte nakrájenými rajčaty a posypte olivami. Na závěr ještě všechno přikryjte plátky mozzarely. Zasypte čerstvě mletým pepřem a vložte do rozehřáté trouby. Pečte při 200 °C asi 10-15 minut, dokud se sýr nezačne tavit.

Vhodná příloha je bramborová kaše, ale může se podávat i s rýží.