

Kuřecí prsíčka plněná banánem a šunkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Větší kuřecí prsa 4 ks
- Šunka 4 plátek
- Banán 1 ks
- Olej na smažení 1 lahev
- Hladká mouka 10 g
- Drůbeží vývar 2 dl
- Sůl 1 lžička
- Rozinky 80 g
- Med 70 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsa očistěte a ze strany do nich vyřízněte kapsu. Do té vsoukejte kousek banánu obalený v šunce a kapsu "sešijte" špejlí. Na rozehřátém oleji osmahněte prsa z obou stran (celkem asi 8-10 minut) a připravte je na talíř. Výpek zaprašte troškou (opravdu jen troškou) mouky, zalijte horkým vývarem, přidejte rozinky a med a vytvořte tak vynikající nasládlou omáčku (můžete ji ještě trochu zjemnit máslem). Podávejte s opečenými či vařenými brambory nebo kroketami.