

Jarní kuřecí kapsa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 5

- kuřecí prsní řízek 500 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- eidam 5 plátek
- pórek 1 ks
- olej 20 ml
- grilovací koření 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kuřecí prsa naklepeme na tenké plátky, osolíme, opepříme. Na plátky masa naklademe sýr, na kolečka nakrájený pórek. Masi zavineme aby vznikla kapsa a okraje spojíme párátkem aby držela u sebe. Na rozpáleném oleji kapsy zprudka opečeme, posypeme grilovacím kořením a poté podlijeme malým množstvím vody a zvolna dusíme asi 25 min. Před podáváním, vyjmeme párátko. Vhodnou přílohou jsou opečené brambory, zelenina.

