

Farmářské kuřecí prsíčko plněné sušenými rajčátky v oleji



Obtížnost:     

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 22min , Porce: 1

210 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: promo

Odkaz: <https://srecepty.cz/farmarske-kureci-prsicko-plnene-susenymi-rajcatky-v-oleji>

Příprava

Vezmeme si kuřecí prsíčko a prošpikujeme ho bazalkou a sušenými rajčátky. Mlýnkem osolíme, opepříme a na rozehřáté pánvi, opečeme kuřátko z každé strany 1 minutu a 30 sekund. Vložíme do předehřáté trouby na 180 °C na 10 minut. Poté kuřátko vyndáme, přiklopíme pokličkou a necháme maso dojít. Rozkrojíme a můžeme servírovat.

Ingredience

- ✓ 200 g kuřecí prso
- ✓ 4 sušená rajčata
- ✓ 2 listy bazalky
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře



Tip k receptu

K dokonalému snoubení chutí se hodí Sauvignon, ročník 2011 - rodinné vinařství Jedlička & Novák. Farmářské kuřecí můžete koupit v restauraci a vinárně Zlatý had. Sauvignon ročník 2011 - rodinné vinařství Jedlička & Novák, můžete také ochutnat v naší restauraci a vinárně Zlatý had a odnést si ho sebou domů s 50 % slevou.

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rychlovka, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

