

Kuřecí chlebíček s okurkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 5

696 kalorií , **1 g** cukrů , **57 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-chlebicek-s-okurkou>

Příprava

6 plátků sýra nastrouháme na hrubo. Kuřecí prso omyjeme a naporcujeme. Oddělíme krátký sval a prso podélně rozkrojíme na 3 díly, které dobře naklepeme a mírně osolíme. Silikonovou formu na biskupský chlebíček vyložíme šumavským bokem a kuřecími plátky. Krátký sval nakrájíme na velmi malé kostičky. Vejce rozklepneme do misky, přidáme koření, škrob, krátce metličkou prošleháme, vmícháme sýr a poté maso. Do vyložené formy s kuřecím masem dáme 1/2 sýrové směsi, poklademe kousky papriky, celými malými okurkami a zalijeme zbylou sýrovou směsí. Plátek sýra rozpůlíme a položíme na povrch. Přečnívající okraje masa a boku přeložíme přes sýrovou náplň a poklademe šumavským bokem. Formu vložíme do předehřáté trouby a při 170°C pečeme asi 90 minut. Kuřecí chlebíček s okurkou podáváme s bramborovou kaší, nebo pečivem.

Ingredience

- 1 velké kuřecí prso
- 7 plátků tvrdého sýra
- 3 vejce
- 100 g šunkového boku nebo anglické slaniny
- 1 lžička koření na mleté maso
- 1 lžíce kukuřičného škrobu
- kousek červené papriky nebo sterilované kapie
- 2 sterilované okurky
- sůl dle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Zelenina, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

