

Kuřecí lahůdka



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1260 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **137 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-lahudka>

Příprava

Kuracie prsia jemne naklepeme, osolíme, okoreníme, posypeme červenou paprikou. Kuracie prsia restujeme z oboch strán. Pri restovaní z druhej strany ich potrieme pretlačeným cesnakom. Na koniec poukladáme na prsia plátky šunky, údeného a plesňového syra a dáme zapiecť v zapekacej mise do vyhriatej rúry na 150 °C, dokud se sýr nerozpustí.



Tip k receptu

Podávame s varenými zemiakmi, čerstvou zeleninou a poliate smotanovým dresingom.

Ingredience

- ✓ 600 g kuřecích prsních řízků (4 plátky)
- ✓ 4 plátky šunky
- ✓ 200 g uzeného sýru (4 plátky)
- ✓ 200 g plísňového sýru
- ✓ 3 stroužky rozetřeného česneku
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ 2 lžičky mleté sladké papriky
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ Dressing: 200 ml zakysané smetany
- ✓ 3 stroužky rozetřeného česneku
- ✓ sůl a pepř podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod