

# Kuřecí prsíčka s překvapením

Obtížnost: □□□□□

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

1199 kalorií , 1 g cukrů , 84 g tuků , 75 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-prsicka-s-prekvapenim>

## Příprava

Na masle speníme cibuli, přidáme pokrájané pečenky, šampiňóny, opražíme a podusíme. Potom všetko posolíme a okoreníme. Pridáme petržlenovú vňať, zalejeme rozšľahanými vajcami a necháme mierne zhustnúť. Nakoniec pridáme postrúhaný ovčí syr, odstavíme. Kuracie rezne naklepeme, osolíme a naplníme zmesou. Plátky mäsa zvinieme a zabalíme do slaniny, upevníme ihlami alebo šparadlami, poprášime múkou a na zmesi oleja a masla pomaly opečieme.

### Tip k receptu

Podávame s opečenými zemiakmi a zeleninovým šalátom.

## Ingrediencie

- 4 kuřecí prsíčka (po cca 150 g)
- 12 plátků anglické slaniny
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce másla
- NÁPLŇ: 200 g kuřecích jater
- 1 lžíce másla
- 120 g žampionů
- 1 menší cibule
- 80 g strouhaného uzeného ovčího sýra
- 2 vejce
- 1 lžíce zelené petrželové natě
- špetka soli a mletého pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod