

Kuřecí se sýrovo - ořechovou náplní



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

547 kalorií , 3 g cukrů , 4 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-se-syrovo-orechovou-naplni>

Příprava

Nejprve si připravíme náplň: pórek nakrájíme nadrobno a spolu s ořechy a špetkou pepře ho smícháme se sýrem. Do každého prsa ostrým nožem vyřízneme kapsu tak, abychom maso neprořízli, naplníme ji čtvrtinou nádivky a napovrchu maso osolíme, opepříme a lehce obalíme v hladké mouce. Na rozehřátém oleji maso opečeme ze všech stran dozlatova. Každý opečený kousek ihned zabalíme do čtverce alobalu a v troubě při 200 °C necháme asi 10 -15 minut dojít. Podáváme nejlépe s bramborovou kaší a přeléváme lahodnou šťávou, která se nám během pečení v troubě utvoří v alobalovém balíčku.

Ingredience

- ✓ 4 větší kuřecí prsa
- ✓ 2 kousky taveného smetanového sýra
- ✓ 2 lžíce sekaných vlašských ořechů
- ✓ malý kousek póru
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ troška hladké mouky
- ✓ olej na smažení

Kategorie

Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Hlavní chod

