

Kuřecí stehýnka plněná šunkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 2

318 kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-stehynka-plnena-sunkou>

Příprava

Stehýnka vykostíme, upravíme na 2 plátky, mírně naklepeme a osolíme. Naplníme umletou šunkou podle potřeby osolenou, opepřenou a spojenou vajíčkem. Stočíme do závitků, propíchneme párátky nebo převážeme nití a upečeme na másle. Pečená stehýnka podélně rozřízneme. Podáváme teplá i studená.

Ingredience

- 2 ks kuřecích stehýnek
- sůl dle chuti
- pepř dle chuti
- 100 g šunky
- 1 vejce
- 20 g másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Návštěva, Hlavní chod