

Plněná kuřecí kapsa se sýrovou omáčkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

208 kalorií , 0 g cukrů , 17 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: beruska1986

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnena-kureci-kapsa-se-syrovou-omackou>

Příprava

Kuřecí prsní řízky omyjeme a naklepeme. Mírně osolíme. Na každý plátek kuřecího masa vložíme plátek šunky a sýra (může být i tavený). Prsní řízek přehneme a na okrajích „zašijeme“ pomocí párátek. Vložíme do vyššího pekáčku, který jsme si předem vymazali trochou másla a zalijeme 1 – 2 dcl vody. Povrch kuřecích kapes jemně posypeme mletou paprikou. Pečeme ve středně vyhřáté troubě cca 40 minut, pravidelně maso poléváme výpekem. Ke konci pečení přidáme do pekáčku jemně nastrouhaný eidam a trochu smetany. Necháme sýr v omáčce rozpustit, poté ihned podáváme.

Ingredience

- ✓ 4 kuřecí prsa
- ✓ 4 plátky šunky
- ✓ 4 plátky Eidamu
- ✓ 2 lžíce mleté papriky
- ✓ 1 lžička másla
- ✓ 50 g strouhaného sýra
- ✓ 50 ml smetany

Kategorie

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

