

Kuracie prsia plnené slaninkou a syrom

Potrebuje

- - Kuracie prsia
- - Cibuľa
- - Cesnak
- - Syr v črievku Karička
- - Bazalka
- - Olivový olej
- - Slanina
- - Zemiaky

Postup

Cibuľu, cesnak a slaninu si opražíme spolu, až je cibuľa pekná sklovitá a slaninka pustila aj masť a je tiež hotová, vyberieme si to do nádoby, kde to zmiešame s črievkom. Ja dávam 2ks lepšia chuť, je to na každom, pridáme bazalku, zmiešame a hotovou zmesou plníme kur. prsia, celé kur. prsia si len pozdĺžne narežeme, ale tak, aby sme ich neprekrojili úplne, otvoríme a naplníme slaninovo-syrovou zmesou, ukladáme do zapekacej misy a dáme zapiecť, cca 20-30min, pred dopečením si na to môžeme postrúhať syr podľa chutí. Podávame s opeč. zemiakmi. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Michaela z Kysty

náročnosť: stredná

čas: 30min

porcie: 4