

Syovo-šunkové kuracie prsia

Potrebuje

- - 4 ks kuracie prsia
- - 8 plátok v šunky
- - 1 mladá cukinka
- - 10 dkg syra Karička
- - 3 dkg údeného syra
- - soľ, korenie na kuracie mäso
- - olej

Postup

Prsíčka nakrájať na väčšie plátky, jemne vyklepať a ukladať do olejom vymazaného pekáča. Osoliť, posypať korením na kura a prikryť plátkami šunky. Cukinku pokrájať na 2-3 mm plátky a ukladať na šunku tak, aby sa čiastočne prekryvali, jemne osolíme. Zapneme trúbku, pokiaľ sa zohrieva, zatiaľ cukina pustí šťavu tak, že tekutinu už nemusíme pridávať. Posypeme strúhaným syrom, navrch aj údený syr, pečieme na 200 stupňoch 30 minút zakryté, potom odokryť a dopekať ešte 5-10 minút.

Tento recept nám posielala: IDA zo Šamorína
náročnosť: nízka
čas: 35 minút
porcie: 4