

Plnené kuracie prsia

Potrebuje

- - 4 ks kuracích prsných rezňov
- - 4 plátky bravčovej šunky
- - 4 ks trojuholníčkov Karička
- - 4 ks sušených paradajok
- - 1 balenie kukurice
- - soľ, čierne korenie
- - ryža

Postup

Kuracie prsia prerežeme po dĺžke, aby sme vytvorili jeden plát. Jemne ich naklepeme.

Do každého vložíme plátok bravčovej šunky, trojuholníček Karičky, plátok sušenej paradajky a lyžičku kukurice.

Prsia preložíme a zaistíme štáratkom alebo ihlami. Na rozpálenom oleji pod pokrievkou opečieme prsia z každej strany. Následne ich osolíme a okoreníme čiernym korením. Podlejeme horúcou vodou a dusíme do zmäknutia.

Podávame s dusenou ryžou.

Tento recept nám posielala: Jana z Košíc
náročnosť: stredná
čas: 50 min
porcie: 4