

Plnené kuracie batôžky

Potrebuje

- - 4 ks kuracie prsia
 - - 100 g zelená paprika
 - - 100 g tehla tvrdý syr
 - - 80 g tavený syr
- Karička
- - 1 menšia cibuľka
 - - soľ
 - - mleté čierne korenie
 - - zemiaky

Postup

Kuracie prsia jemne naklepeme, osolíme a okoreníme mletým čiernym korením. Papriku a cibuľku nakrájame na drobné kocky, syr nastrúhame na hrubšie. Do misky dáme syr, vymiešame, pridáme papriku, cibuľku, syr a zmiešame, aby sa spojili.

Plnkou naplníme kuracie prsia, obalíme slaninou, zvinieme, spojíme špáradlami a opečieme v panvici na horúcom oleji. Dáme do zapekacej nádoby, podlejeme trochou horúcej vody a výpekcom. Podľa potreby vodu prilievame. Prikryjeme pokrievkou alebo alobalom a dusíme približne 25 - 30 minút do mäkka.

Podávame s opekanými predvarenými zemiakmi s rascou, ktoré scedíme, posypeme strúhankou, pokvapkáme olejom, osolíme a dáme zapieť do rúry. Zemiaky so strúhankou chytia zlatistú farbu.

Podávame s dipom, zeleninou.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Blažena z Úľan nad Žitavou

náročnosť: vysoká

čas: 60 min.

porcie: 4