

# Zapečené kuracie závitky s ananásom

## Potrebuje

- - 750 g kuracích prs
- - soľ, korenie, vegeta
- - olivový olej
- - smotana na šľahanie
- - konzerva ananásu
- - 250 g Karička tehla

## Postup

Kuracie prsia si nakrájame na rezne, osolíme, jemno naklepeme. Na každý kúsok si dáme šunku, kúsok Karička tehly, zrolujeme a zachytíme špajdlou. Takto opečieme z každej strany na olivovom oleji, poukladáme na osolený, ovegetovaný a okonerený plech, posypeme nakrájaným ananásom, zalejeme smotanou, výpek a dáme do rúry na 180 stupňov. Pred koncom pridáme nastrúhanú Karička tehlu.

---

Tento recept nám posielala: Margita z Bojne  
náročnosť: stredná  
čas: 45 minút  
porcie: 5