# Zapečené plnené kuracie kapsičky so špenátovými haluškami

**Potrebujeme**

- - Dve veľké kuracie prsia:
- - 3 vajíčka
- - šampiňóny (najlepšie čerstvé)
- - plátky šunky
- - Karička tehla
- - olej, soľ, korenie
- - smotanu na zapečenie
- - Na halušky potrebujeme:
- - 400 g špaldovej celozrnnej múky
- - listový mrazený špenát, alebo pretlak

**Postup**

Kuracie prsia si očistíme a orežeme tak, aby nemali žiadne vyčnievajúce kusy mäsa, zostane nám len pekný kus prsíčka. To narežeme v polovici tak, aby sme ho celé neprekrojili a dalo sa nám pekne roztvoriť ako keď krájate žemľu a na okraji ju neprekrojíte. Prsíčko si osolíme a jemne naklepeme.

Medzitým si na rozohriatom oleji opražíme na plátky nakrájané osolené a okorenené šampiňóny, kam pridáme rozšľahané vajíčka a spravíme praženicu. Na vyklepané mäso si postupne dáme šunku, praženicu so šampiňónmi a Karička tehlu, potom len preložíme na polovicu a kraje prichytíme ihličkami alebo špajdlami.

Takto pripravenú kapsičku dáme prudko opiecť z oboch strán na rozpálený olej a uložíme do zapekacej misy. Ja osobne ešte robím tak, že z každej suroviny si ešte čosi odložím, a opečiem na výpeku (zostali nám odrezky z mäsa, tie nakrájame na plátky, šampiňóny, praženica, kusy syra). Takto opečené nalejeme na mäso do zapekacej misy, zalejeme smotanou, prikrijeme. Dáme piecť a podávame s haluškami.

---

| | |
|---|---|
| Tento recept nám posiela: | Margita z Bojnej |
| náročnosť: | vysoká |
| čas: | hodina aj 20 minut |
| porcie: | 8 |