

Plnené kuracie prsia v cestíčku s Karičkou

Potrebuje

- - 600 g kuracie prsia
- - 100 g šunka
- - 1 pór
- - čierne korenie mleté
- - 6 trojuholníčkov

Karičky

- - 1 vajce na potretie
- - soľ
- - 1 ks lístkové cesto

Postup

Kuracie prsia umyjeme, nakrájame na rezne, osolíme, okoreníme a jemne cez fóliu naklepeme.

Na každý rezeň uložíme plátok šunky, krúžky póru a polovicu trojuholníčka syra. Zvinieme a prepichnete špáradlom, aby sa nerozvinuli.

Lístkové cesto rozbalíme, natrieme vajcom a každý závitok cestom obalíme a znovu potrieme vajcom.

Poukladáme na plech a dáme piecť. Hotové krájame na širšie kolieska. Podávame s ryžou alebo aj zemiakmi.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Peter zo Žiliny

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 6