

# Kuracie prsia zapečené

## Potrebuje

- - 500 g kuracie prsia
- - 2 PL horčica
- - 200 ml smotana na šľahanie
- - 100g tvrdý syr
- - 100 g Karička
- - štipka mleté čierne korenie
- - 1 strúčik cesnaku
- - soľ
- - štipka grilovacie korenie

## Postup

Kuracie prsia upravíme ako rezne, mierne ich naklepeme, osolíme a okoreníme a potrieme horčicou. Na rozohriatom oleji sprudka opečieme rezne a uložíme ich na pekáč. Podležeme výpekcom, zalejeme smotanou a zapekáme v rozohriatej rúre 15-20min. Pár minút pred dopečením ich potrieme zmesou karičky a postrúhaného syra a vložíme naspäť do rúry. Keď sa syr rozpustí, sú hotové.

---

Tento recept nám posielal: Tomáš z Michaloviec  
náročnosť: stredná  
čas: 40 minút  
porcie: 2