

Chutné mäsko v kabátiku

Potrebuje

- - 500 g kuracie prsia
- - 1 ks cuketa
- - 100-200 g schwarzwaldskej šunky
- - 1 balenie Karička trojuholníky
- - soľ
- - korenie
- - cesnak
- - cherry paradajky
- - šalvia

Postup

Rezne umyjeme, naklepeme na tenko, aby sa prepekli, jemne osolíme (šunka je slaná, preto opatrne) a okoreníme. Na jednu polovicu každého rezňa položíme polku trojuholníka Karička, rezeň preklopíme, navrch položíme lístok šalvie a zabalíme do jedného alebo dvoch plátkov Schwarzwaldskej šunky (príp. parmskej šunky) – ja som dával dva. Rozpálime panvicu s olivovým olejom, vložíme cuketu, osolíme, okoreníme a restujeme do polomäka, pred koncom pridáme pretlačený cesnak, bylinky, premiešame a vyberieme do vhodnej nádoby. Na olej dáme opražiť zabalené balíčky z mäska, cca 4 minúty z každej strany (podľa hrúbky mäska). Opečené mäsko vyberieme von, do panvice dáme prekrojené cherry paradajky a opečieme, pridáme cuketu a prehrejeme cca 1/2 minútky a potom už len papáme a vychutnávame úžasnú chuť tohto papanička.

Tento recept nám posielal: Martin z Divína

náročnosť: stredná

čas: 30

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno