

Pikantné plnené kuracie prsíčka

Potrebuje

- - 500 g kuracie prsia
- - 1 balenie Karička trojuholníky
- - sušené paradajky
- - olivová pasta
- - 100 g sušená šunka

Postup

Kuracie prsia narežeme, roztvoríme a jemne naklepeme tak, aby nám vznikol čo najväčší kus, jemne osolíme, potrieme olivovou pastou, na každé položíme plátok sušenej šunky, pol trojuholník Karička a 1 sušenú paradajku a zatočíme do mini rolky. Zo všetkých strán opražíme na rozpálenej panvici na olivovom oleji. Preložíme do pekáčika a necháme dôjsť cca 8 minút v rúre vyhriatej na 170°C. Podávame s prílohou podľa chuti - vhodná je ryža, šalátik alebo len chlebík či chrumkavá bagetka.

Tento recept nám posielal: Martin z Divína

náročnosť: stredná

čas: 30

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno