

Kuracie prsia z dediny

Potrebuje

- - 4ks kuracích prs
- - 3ks Karička črievko
- - medvedí cesnak
- - 1ks domácej klobásy
- - bacon slanina tenké plátky
- - čierne korenie
- - soľ

Postup

Kuracie prsia umyjeme, osolíme, naklepeme. Vymiešame syr, medvedí cesnak, korenie, soľ a na drobno nakrájanú klobásku. Slaninu poukladáme na alobal, na slaninu dáme prsia, natrieme zmesou a zrolujeme. A pečieme cca pri 180°C cca 30 minút. Potom môžeme dať dole alobal (odkryť) a dopieť. Pekne nakrájame a režeme ako roládu. Podávame s ryžou.

Tento recept nám posielal: Tomáš z Komároviec

náročnosť: nízka

čas:

porcie:

bezlepkový recept: Áno