

Kuracie prsia plnené syrom Karička

Potrebuje

- - 500 g kuracích prs
- - 1 črievko Karička
- - 500 g šunky
- - soľ, korenie
- - vajíčko
- - strúhanka
- - múku na obalenie

Postup

Kuracie prsia umyjeme, osolíme, okoreníme a potrieme taveným syrom Karička, položíme kus šunky, zrolujeme do rolky a obalíme v múke, vajíčku a strúhanke. Opečieme do zlatista a podávame s americkými zemiakmi.

Tento recept nám posielal: Milan z Kláštora pod Znievom
náročnosť: nízka
čas: 35 minút
porcie: 8