

Kuřecí prsa plněná sušenými rajčaty, bazalkou a sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsa
4 hranolky mozzarely nebo jiného sýra
2 lžíce sušených rajčat v oleji
2 stroužky česneku
1 lžička strouhané pomerančové kůry
2 lžíce natrhané bazalky (nekrájíme ji, aby nečernala)
sůl
mletý pepř

Postup

Troubu přehřejeme na 220°C.

Kuřecí prsa nařzneme a utvoříme tak kapsu.

Natrhanou bazalku, okapaná rajčata, nasekaný česnek a pomerančovou kůru osolíme, opepříme a promícháme. Do každé porce vložíme hranolek sýra a díl směsi. Okraje masa sklepneme, případně sepneme párátky nebo jehlami.

Naplněná prsa pokapaná olejem, osolená a opepřená pečeme na pomaštěném pečicím papíru asi 35 minut dozlatova a necháme je ještě 5 minut ve vypnuté troubě.

Vhodnou přílohou jsou těstoviny a salát.