

Kuře na estragonu se sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

DOBA PŘÍPRAVY:

10–15 minut

+ 25–30 minut na pečení

8 osob - Pro

POTŘEBUJETE:

8 kuřecích prsíček bez kůže

20 g čerstvého estragonu

300 g čerstvého měkkého pikantního

sýra (např. ovčího, kozího)

5 pevných, zralých rajčat

3 lžíce olivového oleje

sůl a černý pepř, čerstvě mletý



Postup

1. ROZŘÍZNĚTE MASO

Troubu předehřejte na 200, horkovzdušnou na 180 °C. Do každého kousku kuřete udělejte ostrým nožem dlouhý podélný zářez. Maso podél něj rozevřete a naklad'te v jedné vrstvě do lehce vymaštěného pekáčku nebo zapékací mísy.

2. SMÍCHEJTE PŘÍSADY

Osm lístků estragonu nechte na ozdobu, zbytek jemně posekejte a spolu s pepřem vešlehejte do kozího sýra. Směs pak lžičkou naneste do zářezů v mase. Rajčata nakrájejte na plátky a na každý kousek kuřete položte dva; přidejte lístek estragonu a zakápněte olejem.

3. ZAPÉKEJTE V TROUBĚ

Osolte, opepřete a vložte na pětadvacet až třicet minut do trouby. Kuře má být propečené, ale ještě vláčné; pokud je budete podávat studené, odlijte z pekáče šťávu.