

Kuřecí prsa v parmazánovém těstíčku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

750 g kuřecích prsíček (5 porcí)

100 g jogurtu

0,5 citronu

1 lžice hořčice

3 stroužky česneku

100 g strouhanky

100 g parmazánu

2 vejce

chilli

šalvěj

oregano

150 g másla

sůl

bílý pepř

Postup

Prsíčka vykostíme, osolíme, opeříme. Zvlášť si umícháme vejce, koření, citronovou šťávu, hořčici, utřený česnek a jogurt a v této směsi marinujeme maso 2-3 hodiny. Strouhanku smícháme se strouhaným sýrem, obalíme marinované maso. Mělo by se péct v pekáčku vymazaném máslem 30-40 minut. (zkusit místo toho smažit)