

Kuřecí kapsa se sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky

100 g tvrdého sýra

8 plátků anglické slaniny

Sůl

Barevný pepř

1 citron na ozdobu

Olej

2 rajčata na oblohu

Postup

Kuřecí řízek z jedné strany nařízneme a rozklepeme. Na rozklepaný řízek vložíme 2 kousky slaniny a proužky tvrdého sýra. Svrchu posypeme hrubě drceným pepřem a posolíme dle chuti. Naplněný plátek přehneme na polovinu a okraje spojíme párátky, aby sýr nevytekl. Spojenou kapsu jemně poprášíme hladkou moukou. Maso pomalu smažíme na pánvi dozlatova. Hotovou kapsu podáváme s rýží a čerstvými rajčaty. Pro zlepšení chuti přiložíme plátek citronu na pokapání.