

Zlaté kuře s parmezánem a česnekovou majonézou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

4 ks kuřecích prsou bez kůže AH Quality
4 plátky toastového chleba AH Quality
40 g parmezánu
2 lžíce petrželky
2 vejce
máslo na potření
100 g strouhanka; na majonézu: majonézy
100 g krémového sýra
2 stroužky česneku
sůl
pepř
bazalka k ozdobení

Postup

1. Maso nakrájejte na menší kousky. V mělké misce smíchejte nastrohaný toastový chléb, parmezán, zelenou petrželku, sůl a pepř. 2. Kousky kuřete namočte ve vejcích a obalte v ochucené strouhance. Rozložte je v jedné vrstvě na plech. 3. Troubu předehřejte na 180 °C. Obalené kousky masa pokapejte rozpuštěným máslem a dejte na 20 minut do trouby péct. 4. V misce dobře promíchejte majonézu se sýrem, přidejte prolisovaný česnek, sůl a pepř. Ještě jednou promíchejte a nakonec česnekovou majonézu ozdobte lístky bazalky.