

Kuřecí maso plněné banány a šunkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
100 g šunky
4 plátky kuřecích prsních řízků
olej
2 banány
hladká mouka
30 g rozinek



Postup

Maso naklepeme, osolíme, potřeme olivovým olejem a bylinkami. Na každý plátek dáme šunku a do středu špalíček banánu. Plátek zarolujeme a vše sepneme jehlou. Závitek orestujeme na pánvičce, až se maso na povrchu zatáhne dáme do trouby. Pečeme asi 25 minut při 150 °C. Během pečení podléváme. Po upečení šťávu slijeme na pánev, přidáme rozinky, zaprášíme moukou a chvíli povaříme. Maso nakrájíme šikmým řezem na silnější plátky a přelijeme šťávou. Podáváme s rýží.