

Barevná kuřecí prsa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuřecí prsa grilovací koření hořčice niva červená paprika česnek cibule uzený sýr rozmarýn černé olivy olej
sojová omáčka máslo

Postup

Kuřecí plošně rozřežeme na co největší tenký plát v kuse, posypeme grilovacím kořením, pomazeme hořčicí, položíme doprostřed kousek nivy, plátek červené papriky, kousek cibule a uzeného sýra a okořeníme rozmarýnem.

Pevně zavíneme a svážeme nití. Zprudka opečeme na olivovém oleji, vyjmeme a do oleje vložíme nadrobno nakrájenou cibuli a zbytek červené papriky a nivy, olivy na půlky, vodu, máslo, rozmarýn, drcený česnek, lžičku sojové omáčky a sůl. Celé chvíli povaříme, aby se rozpustil sýr a vznikla omáčka. Nalijeme na závitky a pečeme asi 45 minut v remosce, občas trochu podléváme vodou.

Podáváme dle chuti s čímkoli - opečené brambory, hranolky, těstoviny, chleba.