

Kuřecí maso plněné banány a šunkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 plátky kuřecích prsních řízků

100 g šunky

2 banány

grilovací koření

30 g rozinek

hladká mouka

olej

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Maso naklepeme, osolíme, okořeníme. Na každý plátek dáme šunku a kolečka banánu. Plátek přeložíme, okraje sklepeme, ještě okořeníme, dáme na plech a pečeme asi 25 minut při 150 °C. Během pečení podléváme. Po upečení šťávu slijeme na pánev, přidáme rozinky, zaprášíme moukou a chvíli povaříme. Maso podáváme přelité šťávou a nejlépe chutná s rýží.