

# Kuřecí prsa plněná grilovaným lilkem s ořechovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 lilék  
50 g kaparů  
100 g sušených rajčat  
600 g kuřecích prsou  
200 ml smetany  
100 g ementálu  
vlašské ořechy  
400 g vařené rýže  
2 stroužky česneku  
olivový olej  
sůl  
drcený pepř  
červený pepř

## Postup

Osolené a vypocené plátky lilku potřeme česnekem a opečeme na oleji. Kuřecí prsa prořízneme tak, aby vznikly kapsy, a naplníme lilkem a sušenými rajčaty. Maso osolíme, okořeníme drceným pepřem a opečeme na oleji. Vložíme do zapékací misky, zasypeme sýrem a zapečeme. Orestujeme nasekané ořechy, zalijeme smetanou a krátce povaříme. Kapary orestujeme na oleji s červeným pepřem, přidáme rýži a prohřejeme. Zapečená kuřecí prsa přelijeme ořechovou omáčkou a podáváme s kaparovou rýží.