

Kapsy se sušenými švestkami a slaninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g sušených švestek

sůl

4 kuřecí prsa

pepř

100 g anglické slaniny

0,5 dcl koňaku

podravka

Postup

Sušené vypeckované švestky pokrájíme na nudličky, zakapeme koňakem, necháme proležet. Anglickou slaninu pokrájíme na nudličky, rozdělíme na poloviny. Jednu promícháme s plátky sušených švestek. Kuřecí prsa prokrojíme na kapsy, vložíme připravenou nádivku, spícháme párátkem, osolíme a opeříme. Na pánvi osmažíme druhou polovinu nakrájené slaniny a kuřecí prsa na ní opečeme po obou stranách, podlijeme a podusíme doměkka. Podáváme s plátkem citronu a opečenými bramborami nebo rýží.