

# Kuřecí prsa plněná bylinkovým sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

150 g sýra eidam  
100 g cukrového hrášku  
0,5 svazku bazalky  
2 vejce  
sůl  
pepř  
2 lžíce másla  
200 g žampionů  
4 kuřecí prsíčka  
8 lžic strouhanky

## Postup

Maso opereme, osušíme ubrouskem a nakrojíme kapsu. Opereme bazalku, jemně ji osušíme. Otrháme lístky a rozdělíme je na dvě části. Jednu polovinu jemně nasekáme, druhou ponecháme vcelku na ozdobu. Nastrouháme sýr a smísíme jej se sekanými bylinkami. Maso naplníme sýrovou směsí, otvor uzavřeme párátkem. Prsíčka obalíme v rozkvedlaném vejci a strouhance. Rozpustíme máslo a řízky na něm po obou stranách osmažíme dozlatova. Oloupeme žampiony a nakrájíme je na plátky. Hrášek zalijeme vroucí vodou a vaříme jej 4 minuty doměkka. Žampiony vydusíme na 2 lžících másla, smícháme je se slitým a okapaným hráškem a ochutíme. Řízky rozdělíme na talíře, přidáme hrášek se žampiony a ozdobíme lístky bazalky.