

Kuřecí plněné kapsy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Omytá, osušená kuřecí prsa lehce naklepeme a ze strany nakrojíme tak, aby se vytvořila kapsa. Kapsu naplníme směsí, lehce sklepneme a upevníme párátkem. Kapsu z obou stran posypeme grilovacím kořením (nemusíme solit ani pepřít) a hladkou moukou. Do keramické nádoby pomalého hrnce dáme na dno 2 lžíce rozpuštěného másla a kuřecí kapsy. Přilijeme 1dl vody a přidáme 0,5 kostky hovězího bujónu, který rozdrobíme. Lehce zamícháme a kapsy otočíme, aby byly z obou stran namočené ve směsi másla a vody. Keramickou nádobu vložíme do pomalého hrnce a dusíme na I. stupni asi 8h nebo na II. stupni 4-5h.

Příloha: brambory, bramborová kaše, rýže