

Kuřecí prsa s mozzarelou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kuřecí prsa

cherry rajčátka a pár normálních rajčat

špalíček mozzarely

uzená šunka

zelené olivy (můžou být i černé)

olivový olej

grilovací koření

česnek

pár kapek citronu

sušená bazalka

Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsa, naklepeme, osolíme, opeříme, okořeníme (můžeme posypat i trochou sladké papriky či vegetou), pokapeme citronem a hustě potřeme rozdrceným česnekem. Na pánvi orestujeme a podusíme do měkka. Vyndáme z pánve, dáme je do vymazaného pekáčku, na ně položíme plátek uzené šunky, asi silný plátek mozzarely a silný plátek rajčete. Trochu potřeme olivovým olejem a posypeme bazalkou. Dále do pekáče dáme olivy a cherry rajčátka, které jsme trochu napovrchu do kříže nařízly. Pečeme asi 20 minut. Na závěr můžeme ještě trochu posypat strouhaným sýrem či nivou.