

KUŘECÍ PRSÍČKA PLNĚNÁ ŠUNKOU A SÝREM VE SMETANOVÉ OMÁČCE S VAŘENÝM BRAMBOREM

INGREDIENCE

7 ks kuřecích prsou
200 g šunky
200 g eidamu (může být i hermelín nebo niva)
500 ml smetany
1,5 kg brambor
Sůl
Pepeř
Grilovací koření
Olej



POSTUP

Vezmeme si kuřecí prsa a pomocí nože si vytvoříme kapsu. Do vytvořené kapsy vložíme šunku a sýr a uzavřeme špejlí. Když máme všechny kapsy naplněné, tak je osolíme, opepříme a posypeme grilovacím kořením. Po okořenění kapsy opečeme na pánvi po obou stranách. Po opečení vložíme do pekáčku, zalijeme smetanou a dáme péct do rozehřáté trouby na 180 stupňů a pečeme 20 minut. Jako přílohu máme vařené brambory. Brambory oloupeme nakrájíme na stejně velké kostky zalejeme vodou, osolíme a vaříme doměkka.

KUŘECÍ PRSÍČKA PLNĚNÁ ŠUNKOU A SÝREM VE SMETANOVÉ OMÁČCE S VAŘENÝM BRAMBOREM

INGREDIENCE

7 ks kuřecích prsou
200 g šunky
200 g eidamu (může být i hermelín nebo niva)
500 ml smetany
1,5 kg brambor
Sůl
Pepeř
Grilovací koření
Olej



POSTUP

Vezmeme si kuřecí prsa a pomocí nože si vytvoříme kapsu. Do vytvořené kapsy vložíme šunku a sýr a uzavřeme špejlí. Když máme všechny kapsy naplněné, tak je osolíme, opepříme a posypeme grilovacím kořením. Po okořenění kapsy opečeme na pánvi po obou stranách. Po opečení vložíme do pekáčku, zalijeme smetanou a dáme péct do rozehřáté trouby na 180 stupňů a pečeme 20 minut. Jako přílohu máme vařené brambory. Brambory oloupeme nakrájíme na stejně velké kostky zalejeme vodou, osolíme a vaříme doměkka.