

Pečené kuracie závitky plnené syrom a šunkou a zapekanými zemiakmi

Potrebuje

- - Kuracie prsia
- - šunka
- - Karička trojuholníky
- - kápiu
- - grilovacie korenie
- - sójová omáčka
- - červená paprika
- - zemiaky

Postup

Na spodok pekáča dáme nakrájane plátky zemiakov, pripravíme si kuracie prsia plátky. Do stredu plátku dáme šunku, 2 kúsky trojuholníka Karička a kápiu. Plátok zvinieme do závitku a položíme závitok do pekáča na zemiaky a robíme ďalší závitok, ktorý znovu ukladáme na zemiaky. Ak to máme poukladané posypeme grilovacím korením, trochu červenej papriky a pokvapkáme sójovou omáčkou. Pečieme v zakrytom pekáči 40 minút pri teplote 200 stupňov.

Tento recept nám posielala: Anna z Popradu

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 4