Plnené kuracie batôžky

Potrebujeme

- - 4 ks kuracie prsia
- - 100 g zelená paprika
- - 100 g tehla tvrdý syr
- - 80 g tavený syr Karička
- - 1 menšia cibuľka
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - zemiaky

Postup

Kuracie prsia jemne naklepeme, osolíme a okoreníme mletým čiernym korením. Papriku a cibuľku nakrájame na drobné kocky, syr nastrúhame na hrubšie. Do misky dáme syr, vymiešame, pridáme papriku, cibuľku, syr a zmiešame, aby sa spojili.
Plnkou naplníme kuracie prsia, obalíme slaninou, zvinieme, spojíme špáradlami a opečieme v panvici na horúcom oleji. Dáme do zapekacej nádoby, podlejeme trochou horúcej vody a výpekom. Podľa potreby vodu prilievame. Prikryjeme pokrievkou alebo alobalom a dusíme približne 25 – 30 minút do mäkka.
Podávame s opekanými predvarenými zemiakmi s rascou, ktoré scedíme, posypeme strúhankou, pokvapkáme olejom, osolíme a dáme zapiecť do rúry. Zemiaky so strúhankou chytia zlatistú farbu.
Podávame s dipom, zeleninou.
Dobrú chuť!

Tento recept nám posiela:	Blažena z Úľan nad Žitavou
náročnosť:	vysoká
čas:	60 min.
porcie:	4