

Zapečené kuracie závitky

Potrebuje

- - 2 ks kuracie prsia
- - 10 plátkov šunky
- - 10 listov medvedí cesnak
- - 50 g bryndza
- - 1/2 kelímka kyslej smotany
- - 100 ml mlieko
- - 100 g syr Karička tehla
- - soľ

Postup

Prsia narežeme na pláty. Jemne vyklepeme, osolíme. Na každý plát mäsa položíme plátok šunky, medvedí cesnak a trochu bryndze. Zrolujeme a prepichnete špáradlami. Na oleji prudko opečieme zo všetkých strán a preložíme do pekáča. Zalejeme so smotanou zmiešanou s mliekom a dáme piecť. Pred dopečením posypeme na hrubo nastrúhaným syrom a dopečieme.

Tento recept nám posielala: Dominika z Červeníka
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 5
bezlepkový recept: Áno