



## Plněná kuřecí prsa

Ingredience

kuřecí prsa: **400 g**  
sýr feta: **80 g**  
plátky parmské šunky: **4 ks**  
cherry rajčátka: **6 ks**  
bazalka  
sůl  
pepř

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Kuřecí prsa nařízneme a vytvoříme tak kapsu na náplň. Sýr nakrájíme na plátky, cherry rajčátka na půlky. Do každého otvoru vložíme plátky fety,...**

## Plněná kuřecí prsa - recept

Kuřecí prsa nařízneme a vytvoříme tak kapsu na náplň. Sýr nakrájíme na plátky, cherry rajčátka na půlky. Do každého otvoru vložíme plátky fety, rajčátka a bazalku. Maso přitiskneme k sobě, po obou stranách osolíme, opepříme a ovineme plátky parmské šunky. **Plněná kuřecí prsa** dáme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme na 190 °C asi 30 minut. Jako přílohu můžeme zvolit bramborovou kaši nebo opečené brambory v troubě.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí