

Kuřecí prsa plněná tvarůžky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

4 ks	kuřecí prsíčka
100 g	olomoucké tvarůžky
	sůl
	pepř mletý
4 lžíce	olej na smažení
1/2 l	černé pivo
1 ks	cibule



Postup přípravy

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Pomocí nože je opatrně nařízneme a do vzniklé kapsy dáme olomoucké tvarůžky pokrájené na kostičky. Spíchne párátky a nadité kuřecí maso osolíme a opeříme. Na pánvi si rozpálíme olej a maso na něm osmahneme z obou stran dozlatova. Poté ho přendáme na pekáček, kde podlijeme černým pivem a přidáme na kolečka nakrájenou cibuli. Vložíme do trouby předehřáté na 200 ° Celsia a pečeme po dobu zhruba 30 minut. Upečená plněná kuřecí prsíčka podáváme s rýží.

Recept + foto: www.tvaruzky.cz