

Kuřecí prsa zapečená se sýrem a cibulí

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

3 ks	kuřecí prsa
300 g	kvalitní sýr (nad 45%)
4 lžíce	olej
2 ks	velká cibule
	sůl, mletý pepř a čerstvý rozmarýn (popř. jiné bylinky)
1 hrnek	vývar



Postup přípravy

Kuřecí prsa nařízneme a dovnitř vložíme sýr (část si necháme na posypání). Spíchneme párátky a pomalu opečeme na oleji na pánvi ze všech stran. Opečená kuřecí prsa vyndáme a na stejném oleji opečeme i nasekanou cibuli. Poté vše přendáme do zapékací misky, osolíme, opeříme a přidáme bylinky. Podlijeme vývarem a dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia, kde pečeme asi 40 minut. Před koncem pečení posypeme zbylým sýrem a necháme roztát a zezlátnout. Podáváme s hranolkami nebo s bramborovou kaší.