KURACIE PRSIA S CUKETOU OD HUGA





Výnimočné udalosti si vyžadujú výnimočné recepty.

Urobte si sviatok na tanieri! Recept pripravíte rýchlo, jednoducho a výsledok bude zaručene výborný!

Budete potrebovať: (na 2 porcie)

kuracie prsia (1 kus)

cuketu (2 kusy)

olej

syr

soľ

parmezán

Postup:

Cuketu nakrájajte po dĺžke na tenké plátky. Na panvici s pár kvapkami oleja cuketové plátky opečte a poukladajte vedľa seba tak aby sa krajmi prekrývali. Cuketu nesoľte!

Kuracie prsia (1 kus) prekrojte po celej ploche na polovicu. Vzniknú vám 2 pláty mäsa. Každý z nich vyklepte, posoľte a uložte na cuketu. Priložte 1 plátok syra a opatrne zviňte do rolky.

Pripravené rolky vložte do nádoby na pečenie s trochou oleja. Pečte v rúre pri teplote 200 stupňov približne 15 - 20 minút. Pred koncom pečenia nasypte na povrch rolky postrúhaný parmezán (čím viac , tým lepšie) a nechajte zapiecť.

HOTOVO!

Podávajte so zemiakovým pyré, ryžou, s cestovinou alebo so zeleninovým šalátom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo



