

Plněná kuřecí prsa syrečky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

V kuřecím prsu rozřízneme tzv. kapsu a vložíme pokrájené tvarůžky nebo syrečky. Maso spícháme jehlou nebo párátky, osolíme, opepříme a opečeme na rozpáleném oleji z obou stran. Poté maso podlijeme pivem, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a pod poklicí dusíme v troubě doměkka. Pokud je třeba, dolijeme ještě vodou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 560 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 100 g
- **Pivo ležák světlý nefiltrovaný** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 16 g

