



Tento masový pokrm určitě díky své náplni kombinující parmskou šunku a sýr Verena nadchne Vaše blízké i přátele.

Příprava:

Do kuřecích prs vytvořte nožem kapsu, osolte a opepřete. Sýr Verena nakrájejte na čtyři větší hranolky a společně s lístky bazalky je zabalte do parmské šunky. Tímto balíčkem naplňte prsa a orestujte na pánvi. Dopečte v troubě při 200° asi 10 minut. V menším hrnci na olivovém oleji zpěníte rozmačkaný česnek, přidejte na půlky pokrájená cherry rajčátka a orestujte. Přidejte plechovku rajčat a nechte zredukovat na hustou omáčku. Dochutěte a přidejte nakonec hrst nakrájené petrželky.

Suroviny

4 větší kuřecí prsa
12 lístků bazalky
4 plátky parmské šunky
120 g sýru Verena
sůl
pepř

50 ml olivového oleje
3 stroužky česneku
250 g cherry rajčat
1 plechovka rajčat
hrst petrželky



DRUHÉ CHODY



MASO



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST