

## Kuřecí kapsa se sýrem Fontina a italskou šunkou

### Smažená kuřecí kapsa plněná sýrem a šunkou



#### Suroviny

4 tenké plátky z kuřecích prsou

4 plátky prosciutto cotto

4 plátky sýru fontina

strouhanka na obalení

olej na smažení

#### Příprava:

Na tenké plátky kuřecího masa položte plátek šunky prosciutto cotto a plátek sýru fontina. Plátek přeložte napůl, obalte ve strouhance a z obou stran osmažte na pánvi. Poté dejte ještě na 5 minut zapéct do trouby rozehřáté na 150 stupňů.



Druhé  
chody



Maso



15 minut  
příprava



15 minut  
vaření



Nízká  
obtížnost