

# Kuřecí lahůdka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**1260** kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **137 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-lahudka>

## Příprava

Kuracie prsia jemne naklepeme, osolíme, okoreníme, posypeme červenou paprikou. Kuracie prsia restujeme z oboch strán. Pri restovaní z druhej strany ich potrieme pretlačeným cesnakom. Na koniec poukladáme na prsia plátky šunky, údeného a plesňového syra a dáme zapievať v zapekacej mise do vyhriatej rúry na 150°C, dokud se sýr nerozpustí.

### Tip k receptu

Podávame s varenými zemiakmi, čerstvou zeleninou a poliate smotanovým drezingom.

## Ingredience

- 600 g kuřecích prsních řízků (4 plátky)
- 4 plátky šunky
- 200 g uzeného sýru (4 plátky)
- 200 g plísňového sýru
- 3 stroužky rozetřeného česneku
- sůl podle potřeby
- troška mletého pepře
- 2 lžičky mleté sladké papriky
- 2 lžíce olivového oleje
- Dressing: 200 ml zakysané smetany
- 3 stroužky rozetřeného česneku
- sůl a pepř podle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod