

# Plnené kuracie batôžky

## Potrebuje

- - 4 ks kuracie prsia
- - 100 g zelená paprika
- - 100 g tehla tvrdý syr
- - 80 g tavený syr Kariška
- - 1 menšia cibuška
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - zemiaky

## Postup

Kuracie prsia jemne naklepeme, osolíme a okoreníme mletým čiernym korením. Papriku a cibušku nakrájame na drobné kocky, syr nastrúhame na hrubšie. Do misky dáme syr, vymiešame, pridáme papriku, cibušku, syr a zmiešame, aby sa spojili.

Plnkou naplníme kuracie prsia, obalíme slaninou, zvinieme, spojíme špáradlami a opečieme v panvici na horúcom oleji. Dáme do zapekacej nádoby, podlejeme trochu horúcej vody a výpekcom. Podľa potreby vodu prilievame. Prikryjeme pokrievkou alebo alobalom a dusíme približne 25 - 30 minút do mäkka.

Podávame s opekanými predvarenými zemiakmi s rascou, ktoré scedíme, posypeme strúhankou, pokvapkáme olejom, osolíme a dáme zapiecť do rúry. Zemiaky so strúhankou chytia zlatistú farbu.

Podávame s dipom, zeleninou.  
Dobrou chuť!

---

Tento recept nám posielala:	Blažena z Úľan nad Žitavou
náročnosť:	vysoká
čas:	60 min.
porcie:	4