

Kuřecí prokládané bazalkovým pestem, šunkou a parmazánem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

2 kuřecí prsní řízky dvakrát podélně rozkrojíme, ale ne úplně dokonce, aby nám zůstal držet pohromadě. Osolíme, potřeme pestem, obložíme sušenou šunkou, posypeme parmazánem a složíme na sebe zpět. Nakonec obalíme celý řízek sušenou šunkou a ovážeme provázkem. Na pánvi vhodné i do trouby nebo v pekáčku si rozpálíme olivový olej a řízky na něm ze všech stran zprudka opečeme, přihodíme pár rozpůlených cherry rajčátek, podlijeme malinko vodou, asi tak 50 ml a dáme do rozpálené trouby dopéct. Rajčátka spolu s výpekem udělají k masu šťávu, kterou nakonec zjemníme kouskem másla.

Ingredience

- **Rajčata** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Pršut pečeně krájený 75 g** - 75 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky, kešu ořechů a tofu 190 g** - 30 g

