



## Kuřecí steak caprese

### Ingredience

kuřecí prsa: **2** ks  
mozzarella: **1** ks  
malá rajčata: **2** ks  
lístky bazalky: **6** ks  
sušená bazalka: **1** KL  
olivový olej  
olej na smažení  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Omytá a osušená kuřecí prsa lehce naklepeme, aby měla po celé ploše stejnou tloušťku. Osolíme, opeříme a asi na 2 hodiny naložíme do trochy...**

## Kuřecí steak caprese - recept

Omytá a osušená kuřecí prsa lehce naklepeme, aby měla po celé ploše stejnou tloušťku. Osolíme, opeříme a asi **na 2 hodiny** naložíme do trochy olivového oleje smíchaného se sušenou bazalkou. Rajčata a mozzarellu nakrájíme na kolečka. Na jedné pánvi zprudka orestujeme na troše

oleje **plátky rajčat**.

Na druhé pánvi s trochou oleje zprudka orestujeme maso z obou stran, poklademe střídavě rajčaty a mozzarellou, osolíme, opepříme a **dopečeme asi 5 minut** podle tloušťky masa.

**Kuřecí steak caprese** nakonec posypeme čerstvou bazalkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí