

Kuře se sýrem

Apetit 9/2005

Ingredience

- 4 kuřecí prsíčka
- olej olivový — 2 lžíce
- 100 g sýra typu čedar
- 8 malých cherry rajčat
- 4 lžičky bazalkového pesta
- Sůl, pepř

Postup

Gril přehřejeme na nejvyšší teplotu. Plátky masa vložíme do plastového sáčku a naklepeme. Ve velké pánvi, která se dá dát pod gril rozehejeme olej, na něm opékáme maso, až zezlátne. Asi dvě minuty. Mezitím nastrouháme sýr, rajčata nakrájíme na čtvrtiny a oboje smícháme. Maso vyjmeme z pánve, olej vytřeme, aby pod grilem neprskal, maso vrátíme, osolíme, opeříme, potřeme pestem a potřeme sýrem s rajčaty. Na minutu nebo dvě vložíme pod gril, až se sýr rozteče. Podáváme s míchaným salátem.