

Kuřecí kapsa guacamole se slaninou

Suroviny na 8 kapes:

2 zralá avokáda

½ cibule nakrájené najemno

2 lžíce petržele, nakrájené

Půl lžičky mořské soli

2 lžíce citrónové šťávy

4 kuřecí prsa bez kosti

Čerstvě namletý pepř

8 plátků slaniny, dostatečně dlouhé na zabalení kapsy

Olej na smažení

Předejdeme si troubu na 200°C.

Nožem rozřízneme avokádo napůl, oddělíme obě půlky od sebe, vyjmeme pecku a lžící vyškrábeme dužinu avokáda.

Do velké misky dáme avokádo, cibuli na jemno, nakrájená rajčata, petrželku, sůl a citrónovou šťávu. Pak vidličkou dokonale promícháme směs, dokud nám nezbydou žádné větší kousky avokáda.

Okořeníme kuřecí prsa solí a pepřem z obou stran a rozřízneme je kolmo na dvě půlky.

Do každého rozpůleného prsa vyřízneme nožem kapsu. Kapsu naplníme předem připravenou směsí guacamole.

Kapsu zabalíme do slaniny a dbáme na to, aby konce plátků slaniny byly na stejné straně kapsy.

Rozpálíme pánev a kapsy obalené ve slanině rychle osmahneme z obou stran na pánvi na 2-3 minuty, nesmíme zapomenout ani na kraje které nejsou na pánvi!

Pečeme na 10 minut v troubě

Podáváme například s bramborem nebo zeleninovým salátem. Dobrou chuť!

