

Zapékané kuřecí maso s lečem a sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

vykostěné kuřecí maso

1 cibule

lečo

slanina

2 tavené sýry

Romadur

mléko

sůl

pepř

vegeta

Postup

Postup přípravy: Zapékací misku vymažeme olejem, na dno naskládáme kolečka cibule, slaninu nakrájenou na kostky, kuřecí maso, osolíme, opepříme, zalijeme lečem, zalijeme rozšlehanými sýry s mlékem a vegetou.

Přikryjeme a pečeme 40 minut.

Příloha - těstoviny.