

Gratinované krůtí řízky s rajčaty a se sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

200 g krájených rajčat

400 g krůtích prsou

100 g uzeného sýra na plátky

100 g zelených a žlutých paprik

lžice kaparů

1 rajče

plátky mandlí

olej

worcesterská omáčka

sůl

Postup

Maso nakrájíme na 4 plátky, naklepeme, osolíme a opečeme po obou stranách na oleji. Vyjmeme a necháme na teple. Do pánve přidáme papriky nakrájené na nudličky, zalijeme krájenými rajčaty i s nálevem, přidáme kapary, ochutíme worcestrem, přisolíme, promícháme a krátce podusíme. Na každý řízek navršíme hromádku směsi, přikryjeme plátkem sýra, ozdobíme kolečkem rajčete a plátky mandli. Vložíme do předehřáté trouby pod gril a krátce zapékáme, až se sýr roztaví. Jako příloha se hodí brambory v nejrůznějších úpravách.