

Pečené kuřecí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

Postup

Kuřecí prsní nebo stehenní řízky naložíme aspoň tak na půl dne do marinády, kterou připravíme z cca půl litru vývaru, ostrého kečupu, chilli omáčky, worcesteru a nějaké směsi koření (já jsem použila na lasagne). Zapékací misku vyložíme alobalem tak, aby nám zbyl dost velký kus jako na pokličku a aby přečuhoval i po stranách. Do alobalu naskládáme oškrábané brambory nakrájené na čtvrtky nebo na větší plátky, zasypeme mraženou zeleninou (dneska byla kukuřice), nahoru položíme řízky, a celé to důkladně zalijeme tou marinádou. Pak přiklopíme vrch alobalem a důkladně upevníme okraje, aby to celé bylo uzavřené. Pečeme v hodně rozpálené troubě (tak 220 stupňů) asi tak 25 minut, pak opatrně odstraníme horní vrstvu alobalu, na maso poklademe malé kousky margarínu, a pečeme ještě asi 10 minut.

