

Zapékané kuřecí s hermelínem a jablky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

- 4 kuřecí řízky - prsní
- 2 hermelíny
- 1 jablko
- 3 lžíce rumu
- 2 lžíce sojové omáčky
- 10 dkg salámu - nejlépe vysočiny
- 250 ml smetany ke šlehání
- 1 lžička grilovacího koření

Postup

Do lehce vymazané zapékací mísy vložíme opláchnutá a osušená kuřecí prsíčka, která osolíme, opepříme a posypeme grilovacím kořením. Na ně naklademe salám nakrájený na kolečka. Jablko, oloupané a zbavené jádřince, nakrájíme na půlměcíčky a položíme na kolečka salámu. Hermelín nastrouháme na hrubém struhadle a maso jím zasypeme. Nakonec smícháme smetanu, sójovou omáčku, rum a maso zalijeme.

Pečeme v předehřáté troubě 40 minut na 150 stupňů C.