

Zapékané kuřecí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

oblíbené koření (např. mletá paprika

gyros

grilovací

)

zelená petrželka

150 g šunky

250 g anglické slaniny

malá plechovka kukuřice

4 kuřecí prsní řízky

2 kyselé okurky

provensálské

sůl

pepř

200 g tvrdého sýra

2 vejce

červená paprika

Postup

Řízky naplocho rozpůlíme, naklepeme, osolíme a okořeníme. V míse smícháme nahrubo nastrouhaný sýr, na kostičky nakrájenou šunku, papriku a okurky, kukuřici a vejce a posekanou zelenou petrželku. Osolíme, opepříme, promícháme. Formu na chlebiček vyložíme papírem na pečení, pak anglickou slaninou tak, aby přibližně poloviny plátků přečnívaly z formy ven. Slaninu na dně i bocích pokryjeme vrstvou rozklepaných řízků. Takto připravenou formu vyplníme náplní. Náplň překryjeme přečnívajícími kousky řízků a anglickou slaninou. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme asi 45 minut. Po vytažení z trouby necháme chvilku odpočinout, pak opatrně vyklopíme a sloupneme papír. Lépe se krájí po částečném zchládnutí.