

# Kuřecí mňamka Evy Pilarové

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

krenex (naložený křen)

Ingredience: kuřecí řízky nebo stehenní plátky

plátky tvrdého sýra

plátky vepřové šunky nebo jemnějšího salámu

sůl

## Postup

Postup přípravy: Řízky naklepeme, osolíme, vložíme na slabě pomaštěný alobal. Poklademe krenexem, obložíme plátky šunky, na který dáme znovu krenex. Navrch položíme plátky sýra. Balíčky alobalu dobře uzavřeme. Vložíme je na plech, podlijeme trochou horké vody a dáme do trouby. Pečeme asi půl hodiny. Krenexem nešetříme, dodá masu pikantní chuť!