

Zapečený kuřecí steak se šunkou a broskví

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 500 g kuřecích řízků

sůl

olej

1 lžíce kečupu

100 g šunky

4-6 kompotovaných broskví

4-6 plátků sýra

kousek másla

Postup

Postup přípravy: Kuřecí řízky naklepeme, osolíme a z obou stran a opečeme na horkém oleji. Pak je přeložíme do vymazané zapékové misky (nebo pekáčku), potřeme lehce kečupem, poklademe plátky šunky, kompotovanými broskvemi a plátky sýra. Nahoru můžeme dát kousek másla. Zapečeme v horké troubě, až se sýr roztaví.

Jednoduché, rychlé a chutné.