

Zapečené kuřecí steaky podle Stelly Zázvorkové

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 dl smetany

100 g tvrdého sýra

1 pórek

Ingredience::

žampiony

50 g salámu Herkules

Postup

Postup přípravy: Paní Stella Zázvorková byla nejenom skvělá herečka, ale také výborná kuchařka. To dokazuje i tato úprava kuřecích plátků, které jsme si doma oblíbili.

Řízky naklepeme, osmahneme na oleji a přendáme do zapékacího pekáčku vytřeného olejem. Osolíme a opepříme. Posypeme kolečky póru (cca 1 cm širokými), nudličkami salámu, plátky žampionů, které jsme osmahli na tuku zbylém po mase. To vše lze udělat předem a pekáček s masem dát do chladna. Před pečením polijeme smetanou a zapékáme přikryté pokličkou 15-20 minut. Pak posypeme nahrubo nastrouhaným sýrem a necháme dopéci bez pokličky.

Žampiony mohou být sterilované, potom je použijeme bez předchozí úpravy. Salám lze také vyměnit za jiný trvanlivý druh výrazné chuti.