

Zapečené řízky naruby

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuřecí prsíčka (možno použít i vepřové kotlety), olej, strouhanka, vejce, brambory, cibule, anglická slanina, sůl, pepř, kmín

Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsíčka rozklepeme, osolíme, opepříme a alespoň na 2 hodiny naložíme do oleje. Pak je obalíme napřed ve strouhance a pak v rozšlehaném vajíčku. Zprudka opečeme z obou stran na oleji asi 1 min z každé strany. Pak je poklademe na brambory, které jsme oloupali a nakrájeli na malé kostky, osolili, okmínovali a smíchali s na kolečka nakrájenou cibulí a na kostičky nakrájenou anglickou slaninou a zakapali trochou oleje v pekáčku. Přikryjeme víkem pekáčku nebo alobalem a pečeme ve vyhřáté troubě cca 45 minut. Pak víko nebo alobal odkryjeme a dopečeme cca 10 minut. Výborné podávat se zeleninovým salátem.