

# Zapékaná kuřecí prsíčka s nivovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

kuřecí řízky

anglická slanina

plátky sýra

smetana

100-150 g Nivy

tavený sýr (2 trojúhelníčky)

sůl

drcený kmín

mletý pepř

bylinky (např. majoránka

petržel

šalvěj nebo bazalka)

## Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsíčka nasolíme a pak naklepeme, z jedné strany okořeníme dle chuti a posypeme bylinkami. Na plotně rozpálíme olej na plechu. Když je rozpálený jemně naprudko orestujeme, dáme kořeněnou stranou nahoru a na každý řízek položíme plátek anglické a plátek sýra. Dáme dopéct do rozpálená trouby. Než se to zapeče, postavíme na plotnu na mírný plamen půl kelímku smetany, když se prohřeje a začne pění, vmícháme tavený sýr a nadrobenou nivu. Mícháme, dokud se vše nerozpustí a nespojí do omáčky. Zapečená kuřecí prsíčka přelejeme touto omáčkou.

Příloha dle chuti. Omáčka je výborná i samostatně třeba na těstoviny nebo jiné grilované nebo restované maso.