

Zapečené kuřecí řízky s anglickou slaninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 ks kuřecích řízků

2 cibule

asi 150 g plátků anglické slaniny

konzerva ďábelských toustů (pomazánka)

syrové brambory

smetana 12%

mléko

3 vejce

sůl

strouhaný sýr

Postup

Postup přípravy: Do olejem vymaštěného pekáčku položíme na plátky nakrájené brambory cca 1 cm široké (na celé dno) a vrstvu osolíme. Na to poklademe na kolečka nakrájenou cibuli, na to naklepané a osolené kuřecí řízky. Řízky potřeme konzervou ďábelských toustů a poklademe plátky anglické slaniny. Na ně opět položíme 1 cm silné plátky brambor a osolíme. Dáme do trouby na střední teplotu zapéct. Až začnou brambory hnědnout, rozkvedláme si mimo smetanu s trochou mléka (asi 1 dcl), 3 syrová vejce s trochou soli. Obsah pekáčku posypeme strouhaným sýrem, přelijeme připravenou zálivkou a pečeme do zhoustnutí smetany s vejci.

Poznámka: jedná se sice o jeden z těch dražších receptů, ale stojí za to!