

Zapečené kuřecí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

kuřecí řízky
asi 400 g čerstvých hub
2 větší cibule
150 g uzeného bůčku
olej
sůl
koření podle chuti (pepř
grilovací
čínu
atd.)
smetana

Postup

Postup přípravy: Na pekáček dáme trochu oleje, poklademe na plátky nakrájenou cibulí, dále poklademe plátky uzeného bůčku, houby a na to dáme osolené a okořeněné řízky. Zalijeme smetanou, přikryjeme pekáček buď alobalem nebo druhým pekáčkem a dáme do trouby péct. Zapékáme asi 0,75 hodiny - hlídáme. Když jsou řízky měkké odstraníme alobal a necháme maso zružovět. Pokud se nám smetana vyvařila, můžeme dolívat. Podáváme s brambory.