

Zapečené kuřecí řízečky s houbami a smetanou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

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

Postup

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 zrůžovět. Pokud se nám smetana vyvařila, můžeme dolívat. Podáváme s brambory.