

Krůtí řízek zapečený se sýrem na paprikách, brambory

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

450 g krůtích prsou

olej

1 zelená, červená a žlutá paprika

1 cibule

80 g tvrdého sýra

0,5 kg brambor



Postup

Omytou a osušenou porci masa zlehka naklepeme přes mikrotenovou fólii, osolíme, opepříme a opečeme na rozehřátém oleji. Očištěné a semínek zbavené papriky a cibuli nakrájíme na větší kostky, přidáme k masu, podlijeme vodou a necháme podusit. Před podáváním přeložíme přes maso plátek sýra a v mikrovlnné troubě zapečeme. Jako příloha jsou vhodné vařené brambory.