

Kuřecí řízky s broskvemi a sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Omyté a osušené maso naklepeme a osolíme. Pánev, vymaštěnou máslem, zahříváme na středním stupni tepelného zdroje 3 - 4 mnuty. Vložíme do ní maso a pomalu ho opečeme ůžova (bez poklice). Potom ho obrátíme, na každou porci masa dáme okapanou půlku kompotové broskve a položíme na ni plátek uzeného sýra. Přiklopené poklicí upečeme i po druhé straně. Celková doba pečení je 10 - 15 minut. Mékké maso vyjmeme a úhledně upravíme na táč. Do výpeku přilijeme šťávu z kompotu a pro labužníky doporučuji ještě stříknout brandy. Šťávu podáváme zvlášť.

Bramborová kaše, dušená rýže, kompot.