

Nejoblíbenější plněné drůbeží řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jana z VM

Suroviny

kuřecí (nebo krůtí) prsní řízky dle počtu strávníků

250 g, - sýr cihla vcelku - na 5 řízků kupuji tak

250 g, - šunkový salám vcelku - taky

máslo, příp. kousek hery

sůl

pepř

citron

trochu vegety

mohou být i žampiony

Postup

Řízky nakrojíme, lehce naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme vegetou, pokapeme citronovou šťávou. Sýr a salám nakrájíme na špalíky, které - vždycky 2x sýr a 1x salám - položíme na maso, přeložíme, dobře upevníme párátky. Takto připravené řízky klademe na pekáček, kam jsme již nakrájeli kousky másla a hery. Špalíky sýru a salámu klademe nahoru na řízky, stejně jako další kousky másla. Můžeme ještě posypat nakrájenými žampiony. Je důležité, aby toho sýru bylo opravdu hodně, protože je to moc dobré - on se začne rozpouštět a to je potom dobrota ty kousky rozteklého sýru se salámem a žampiony. Trochu podlejeme vodou, zaděláme druhým pekáčkem a pečeme asi 1 hodinu.

Já to většinou dělám tak z 10 kousků masa, kupuji přes 500 g cihly a asi 300 g šunkového salámu a 200 g žampionů. Jako přílohu dělám salát z čínského zelí a opečené brambory.

□