

Zapečené kuřecí řízečky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuřecí řízky

sůl

česnekový pepř Kotányi (jemně mletá směs zeleného pepře s česnekem s příjemně pálivou výraznou chutí)

olej

anglická slanina

cibule

strouhaný sýr

Postup

Kuřecí řízky nakrájíme na tenké plátky, lehce naklepeme, mírně osolíme a okořeníme česnekovým pepřem. Pekáč vymažeme olejem a klademe polovinu surovin v pořadí - anglická slanina, kuřecí řízky, kolečka cibule, nastrouhaný sýr a opakujeme ještě jednou ve stejném pořadí. Končíme vrstvou sýra, kterou pokapeme olejem, rukama stlačíme, aby se vrstvy spojily. Necháme 30 minut odležet. Pečeme při teplotě 220 °C nejprve 20 minut přikryté alobalem, pak 10-15 minut bez alobalu, aby vznikla zlatavá kůrčička. Podáváme s různě upravenými brambory a zeleninovým salátem.