

Kuřecí špalíčky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

sůl

4 lžíce kečup

100 g sýr

4 ks kuřecí prsa

mletý bílý pepř

8 plátků - anglická slanina

Postup

Kuřecí prsa omyjeme, lehce naklepeme, opepříme a osolíme.

Do zapékačské misky rozložíme 4 plátky anglické slaniny, na ty položíme připravená kuřecí prsa, která potřeme kečupem, přiklopíme opět plátky slaniny a zasypeme sýrem.

Dáme do předehřáté trouby na 200°C a zapékáme 40 až 50 minut.

Kuřecí špalíčky podáváme horké. Vhodnou přílohou je zelenina, zeleninové saláty nebo pečené brambory.

Poznámka:

Kuřecí špalíčky jsou rychlý pokrm nápadité chuti.

Hlavní chod

Poznámka

Kuřecí špalíčky jsou rychlý pokrm nápadité chuti.