

Zapečené kuřecí řízečky s houbami a smetanou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kuřecí řízky

asi 400 g čerstvých hub

2 větší cibule

150 g uzeného bůčku

olej

sůl

koření podle chuti (pepř

grilovací

čínu

atd.)

smetana

Postup

Postup přípravy: Na pekáček dáme trochu oleje, poklademe na plátky nakrájenou cibulí, dále poklademe plátky uzeného bůčku, houby a na to dáme osolené a okořeněné řízky. Zalijeme smetanou, přikryjeme pekáček buď alobalem nebo druhým pekáčkem a dáme do trouby péct. Zapékáme asi 0,75 hodiny - hlídáme. Když jsou řízky měkké odstraníme alobal a necháme maso zružovět. Pokud se nám smetana vyvařila, můžeme dolívat. Podáváme s brambory.