

Řízečky v listové peřince

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí řízek 4 ks
- sůl, pepř 1 lžička
- listové těsto 0.5 balení
- šunka 100 g
- slanina 50 g
- eidam 100 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso naklepeme ze všech stran osolíme, opepříme. Na vále vyválíme plát z těsta který poklademe šunkou. Po jedné delší stárně plátu vyskládáme maso a na něj dáme slaninu, sýr. Těsto zarolujeme a potřeme vejcem. Dáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě až dokud nezezlátne. Hotový závin nakrájíme na silnější plátky.