

Slavnostní kuřecí řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bešamel 200 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- eidam 150 g
- kuřecí řízek 4 ks
- máslo 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- kořenová zelenina 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky zvládne každý, co takhle zkusit slavnostní? Kuřecí prsa si mírně naklepeme, osolíme, opepříme, okořeníme sladkou paprikou a obalíme v mouce. Na pánvi rozežřejeme olej a zprudka maso opečeme, poté vyjmeme a do výpeku hodíme kolečka cibule, osmahneme. Kuřecí prsa přidáme k cibuli, mírně podlijeme a podusíme. Dále si nastrouháme kořenovou zeleninu a osmahneme na másle. Do předem připraveného bešamelu vsypeme zeleninu, prolisovaný česnek, polovinu nastrouhaného sýra. Směs podle chuti osolíme a opepříme. Zapékací misku vymažeme tukem, vložíme opečená prsa, která potřeme bešamelovou směsí. Navrch přelijeme výpekem s cibulí. Dáme do předem rozežřaté trouby a asi tak 15 min pečeme. Pak mísu s masem vyndáme, posypeme zbylým nastrouhaným sýrem a dopečeme dozlatova. Slavnostní kuřecí řízky podáváme s různě upravenými

bramborami.