

Zapékané kuřecí řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- smetana 250 ml
- brambory 500 g
- olej 1 ks
- sůl 1 ks
- mrkev 5 ks
- sýr 200 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky omyjeme, naklepeme, osolíme. Brambory oloupeme, omyjeme, nakrájíme na plátky asi centimetr silné. Mrkve oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kolečka.

Zapékací plech vymažeme třemi lžicemi oleje. Na dno rozložíme kuřecí plátky. Na ně poskládáme brambory a mrkev. Vše mírně osolíme.

Sýr nastrouháme a zasypeme jím maso a brambory s mrkví. Zalijeme smetanou a dáme do vyhřáté trouby zapéct (asi 200°C, pečeme 40–50 minut). Podáváme ozdobené petrželkou.