

Kuřecí taštičky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecích řízků 6 ks
- šunky 6 plátek
- tvrdého sýru 6 plátek
- libečku 1 hrst
- hořčice plnotučné 6 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- Rama Cremefine ke šlehání 250 ml
- hl. mouku 1 miska
- strouhanku 1 miska
- vejce 3 ks
- Rama Culinesse 2 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí řízky naklepeme, osolíme, opepříme. Pomažeme hořčicí, posypeme libečkem. Poklademe plátky šunky a sýra a zabalíme do taštičky. Je lepší sepnout párátkem. Obalíme v klasickém trojobalu (mouka, vajíčko, strouhanka) a naskládáme do ohnivzdorné misky vymazané Ramou Culinesse.

Zalijeme smetanou a dáme zapéci.
Podáváme s bramborovou kaší.