

Zapečené kuře s houbami a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecích prsou nebo stehenních řízků 500 g
- žampionů 1 plechovka
- eidamu 100 g
- Rama Classic 100 g
- sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Knorr gyros koření mix 1 balíček

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa naklepeme, osolíme, opeříme, posypeme kořením Knorr gyros koření mix a opečeme na oleji. Houby pokrájíme a dusíme na másle doměkka. Pekač vytřeme Ramou, vložíme prsíčka, posypeme houbami a rozložíme plátky eidamu. Pečeme, dokud sýr nezačne zlátnout.

Poznámka:

Podáváme s vařenými bramborami nebo s rýží.