

Zapečené kuřecí řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsní řízky 4 ks
- debrecínky 100 g
- eidamu vcelku 100 g
- Rama Cremefine smetana na šlehání 250 ml
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky naklepeme, osolíme a opepříme. Eidam nastrouháme. Do remosky nebo pekáčku dáme řízky, na každý položíme plátek debrecínky, zasypeme strouhaným sýrem a opatrně zalijeme Rama Cremefine smetanou ke šlehání. Dáme zapéct asi na 45 minut.