

Kuřecí tajemství

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsní řízký 4 ks
- anglická slanina 150 g
- šlehačka 1 ks
- sterilované lečo 1 sklenice
- dle chuti mletý pepř 1 ks
- sůl 1 špetka
- dle chuti strouhaný sýr 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na tukem vymazaný pekáč dáme omyté maso, osolíme je a opepříme, zakryjeme plátky slaniny a lečem a zalijeme šlehačkou.

Pečeme asi 30 minut v předehřáté troubě. Nakonec maso posypeme strouhaným sýrem a pečeme dozlatova. Kuřecí maso podáváme s hranolkami nebo pečeným bramborem.