

Tolárky s kuřecími řízký

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí řízky 500 g
- grilovací koření 2 lžíce
- sójová omáčka 1 lžíce
- olej 0.5 sklenice
- česnek 1 stroužek
- **Na tolárky**
- brambory 1 kg
- smetanová pomazánka 1 ks
- eidam 100 g
- paprika 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Naklepané kuřecí řízky posypeme kořením a pokapeme sójovou omáčkou. Uložíme je do mísy a zalijeme olejem, do kterého jsme nastrouhali česnek. Takto naložené maso necháme 5 hodin v lednici.

Brambory uvařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na plátky. Rozprostřeme je na plech vyložený pečicím papírem a na 20 minut je dáme zapéct do trouby. Mezitím si připravíme smetanovou směs tak, že smícháme smetanovou pomazánku s nastrouhaným eidamem a špetkou mleté papriky. Touto

směsí pak potřeme jednotlivé plátky brambor a dáme zapéct, dokud se směs na bramborách mírně nerozteče.

Naložené maso osmahneme. Podáváme s pečenými brambory a ozdobíme zeleninou.