

Řízky v závoji

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 plátek
- Pórek 1 ks
- Vejce 4 ks
- Tvrdý sýr 300 g
- Pepř 4 špetka
- Sůl 4 špetka
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí plátky omyjeme a osušíme. Naklepeme klouby. Osolíme, opepříme. Na krajích nařízneme a na rozpáleném oleji zprudka orestujeme. Maso vyjmeme a dáme na talíř. Ve výpeku podusíme na kolečka nakrájený pórek. Tvrdý sýr nastroháme nahrubo a smícháme s vejci, osolíme. Maso naskládáme do zapékačské misky, na maso vylijeme pórek i s výpekem. Zalijeme směsí sýru a vajec. Troubu předehřejeme na 190 stupňů a pečeme dozlatova.

Poznámka:

Místo kuřecího můžeme dát i vepřové.