

Zapečené řízky s cibulí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso kuřecí 4 plátek
- sůl 1 špetka
- strouhanka 4 lžíce
- mouka hladká 2 lžíce
- cibule 3 ks
- vejce 2 ks
- olej 20 ml
- dle chuti kečup 1 ks
- sýr strouhaný 2 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí plátky osolíme, obalíme ve strouhance, v mouce a naposled v rozšlehaných vejcích. Zprudka je osmahneme na pánvi.

Do mírně vymazaného pekáčku dáme nahrubo nakrájenou cibuli a položíme na ni osmažené kuřecí plátky. Část nakrájené cibule dáme i navrch plátků.

Polijeme kečupem a pečeme v troubě asi 15-20 minut, než cibule změkne. Na závěr posypeme strouhaným sýrem. Podáváme s vařenými bramborami.