

Kuřecí plátky ve šlehačce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- dle potřeby olej 1 ks
- cibule 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- trocha vegeta 1 ks
- řízky kuřecí prsa 2 ks
- šlehačka 1 ks
- sýr eidam 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Dno zapékací misky zlehka potřeme olejem a posypeme nadrobno nakrájenou cibulí. Poklademe plátky masa, které jsme osolili, opepřili a mírně posypali vegetou.

Dáme péct do trouby na 180 °C. Po 20 minutách pečení zalijeme maso šlehačkou a pečeme dalších 10 minut. Nakonec maso zasypeme nastrouhaným sýrem a necháme upéct dozlatova. Podáváme s bramborem nebo s rýží.