

Kuřecí řízky se šunkou, sýrem a pečenými bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 2 ks
- šunka 2 plátek
- sýr 2 plátek
- sůl, grilovací koření 1 ks
- brambory 750 g
- sůl, olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí řízky osolíme, posypeme grilovacím kořením a zprudka opečeme (cca 5 minut z každé strany) na olivovém oleji. Poklademe plátkem šunky a plátkem sýra, přikryjeme pokličkou a hotovo je, když se sýr roztaví.

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce. Nakrájíme je na čtvrtky, mírně posolíme, pokapeme olivovým olejem a dáme na cca 5 minut do trouby pod gril.