

Kuřecí řízečky s tatarkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- řízky kuřecí prsa 4 ks
- cibule velká 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- na vymazání máslo 1 ks
- tatarka 1 balení
- sýr eidam 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky opláchneme, jemně naklepeme a okořeníme pepřem a solí. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Vložíme je do vymazaného pekáče a na ně naskládáme připravené kuřecí řízky. Zalijeme je tatarskou omáčkou a poklademe plátky eidamu. Pekáček přiklopíme pokličkou a dáme do trouby.

Maso pečeme asi 30 minut při 250 °C, 10 minut před koncem poklici odklopíme.

Poznámka:

Můžeš pokrájet brambory a zapéct je společně s řízky.