Kuřecí řízek na sladko

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsní řízek 400 g
- broskve kompotované 1 ks
- čínská sladkokyselá omáčka 1 ks
- sůl 1 ks
- olej 1 ks
- uzený sýr 100 g
- anglická slanina 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky osolíme, vložíme do rozpáleného oleje s anglickou slaninou nakrájenou na kostičky. Zprudka osmažíme. Zalijeme sladkokyselou omáčkou. (Pokud ji doma nemáte snadno nahradíte medem a octem).
Maso vyjmeme. Vložíme na plech či do zapékací misky. Na jednotlivé řízky klademe kousky broskví. Posypeme strouhaným uzeným sýrem, zalijeme výpekem z masa a dáme zapéct do trouby na 15 minut.
Jako příloha se hodí vařené brambory či hranolky.