Kuřecí řízky s uzeným a šunkou

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 4 ks
- Šunka 150 g
- Uzené maso 400 g
- Plátkový sýr 4 plátek
- Česnek 2 stroužek
- Olej 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky naklepeme, smícháme olej (já používám olivový) s rozmačkanými stroužky česneku a pepřem (nejlépe čerstvě namletý pepř čtyř barev) a potřeme jednu stranu kuřecích řízků, necháme hodinku odležet v lednici.
Mezitím si odebereme 4 plátky šunky a dáme stranou, zbytek šunky a uzené maso nakrájíme na tenké proužky. Vyndáme řízky, dáme na ně plátek šunky, plátek sýra, několik proužků uzeného masa, stočíme do rolky a sepneme párátky. Vkládáme do zapékací misky, doporučuji osolit až na talíři, jelikož uzené maso je samo o sobě většinou dosti slané. Po zabalení nasypeme zbytek uzeného masa a šunky na kuřecí řízky, můžeme podlít troškou vody a dáme péct do vyhřáté trouby.
Pečeme nejprve přikryté po půl hodině odryjeme, maso během pečení obracíme, aby se propeklo z obou stran. Při prvním obracení je dobré uzené a šunku, která je navrchu dát pod maso, je

propečené a zůstane i šťavnaté a nepřipálí se. Pečeme zhruba hodinu při 200 °C, ale každý poznáme kdy je hotovo, maso je nazlátlé.
Jako příloha je výborná bramborová kaše.