

Kuřecí šneci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 4 ks
- Anglická slanina 150 g
- Hořčice kremžská 4 lžíce
- Sýr Niva 150 g
- Brambory 5 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Každý řízek rozřízneme podélně tak, aby vznikl dlouhý plát. Každý osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a poklademe plátky slaniny. Stočíme a na třech místech, propíchneme jehlami a mezi nima rozřízneme. Tak vzniknou šneci. Na dno pekáčku poklademe oloupané a na kolečka pokrájené brambory. Osolíme je a opepříme. Ještě můžeme posypat pokrájenou slaninou. Pak na to položíme šneky, trochu podlijeme vodou nebo vývarem a dáme péct. Ke konci na každého šneka dáme nastrouhanou nivu.