

Kuřecí kousky s ananasem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kuřecí řízek 4 plátek
- eidam 100 g
- kompotovaný ananas (kostky) 1 plechovka
- sůl 1 ks
- **na obalení**
- solamyl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí maso omyjeme, nakrájíme na menší kousky a osolíme. Použijeme kuřecí stehna, vhodné jsou i kuřecí prsa.

Rozehřejeme pánvi s olejem a opečeme maso, které jemně obalíme v solamylu. Opečené kousky masa skládáme na pekáč nebo zapékací mísu a prokládáme je kousky ananasu. Po dosmažení zalijeme maso v pekáči zbytkem tuku z pánve a šťávou z ananasu podle chuti.

Pekáč dáme do rozehřáté trouby a dopékáme na mírné teplotě 5 - 10 minut. Chvilí před dokončením pečení vyndáme pekáč, posypeme maso hrubě nastrouhaným sýrem a dáme zapéct.

Kuřecí kousky s ananasem servírujeme s rýží nebo bramborami, podle chuti vařenými nebo opékanými.