

Kuřecí plátky ve šlehačce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 2

- olej 80 ml
- cibule 1 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- vegeta 1 lžička
- kuřecí prsní řízky 2 ks
- šlehačka 1 ks
- eidam 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Dno zapékačké misky zlehka potřeme olejem a posypeme nadrobno nakrájenou cibulí. Poklademe plátky masa, které jsme osolili, opepřili a mírně oosypali vegetou.

Dáme péct do trouby na 180 C. Po 20 minutách pečení zalijeme maso šlehačkou a pečeme dalších 10 minut. Nakonec maso zasypeme nastrouhaným sýrem a necháme upéct dozlatova. Podáváme s bramborem nebo rýží.