

Kuře po Švýcarsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Máslo 0.5 kostka
- Šunka 10 plátek
- Sýr 10 plátek
- Vejce 2 ks
- Sůl + Pepř 2 lžička
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Hořčice plnotučná 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné kuře opláchneme, osušíme a rozsekáme na menší porce, které obalíme v rozšlehaných osolených a opepřených vejcích a postupně je osmažíme po všech stranách na pánvi na másle. Osmažené porce i se zbylými osmaženými vejci dáme do pekáčku, na každou porci kuřete položíme plátek šunky a plátek sýra a všechno zalijeme smetanou rozmíchanou s paprikou, hořčicí a solí. Ve vyhřáté troubě pečeme dočervena. Vhodnou přílohou je rýže.