

ZAPÉKANÉ KUŘECÍ ŘÍZKY SE ŠLEHAČKOU

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí řízky 4 ks
- cibule 2 ks
- kapie 1 ks
- slanina 150 g
- sýr Eidam 150 g
- šlehačka 1 ks
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky naklepeme, osolíme a naskládáme do tukem vymazaného pekáčku. Poklademe vrstvou nakrájené cibule, slaniny, kapie a na kostičky nakrájeného sýra. Zalijeme šlehačkou a zapečeme.

Poznámka:

Podáváme s opékanými brambory.