

Zapečené kuře se slaninou a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 6 ks
- Anglická slanina 200 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Niva 150 g
- Cibule 2 ks
- Česnekový pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Máslo na vymazání 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Maso ploše rozpůlíme a z obou stran lehce osolíme. Zapékací misku vymažeme máslem, sýry nastroháme. Dno misky vyložíme plátky anglické, na ně naskládáme maso. Poprášíme kořením, posypeme pokrájenou cibulí a strouhaným sýrem. Znovu anglickou, maso, koření, cibule, sýr, a ještě jednou celé zopakujeme. Poslední vrstvu sýra pokapeme olejem. Přikryté vložíme do trouby vyhřáté na 210°C a pečeme asi 20 minut. Pak odkryjeme a dalších 15 minut dopečeme dozlatova.

Podáváme teplé s bramborami a zeleninovým salátem nebo studené s pečivem a zeleninovou oblohou.