

Krůtí řízky v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krůtí prsa 4 plátek
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Tatarská omáčka 1 balíček
- Plátkový sýr 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Krůtí řízky opláchneme, jemně naklepeme a okořeníme pepřem a solí. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Vložíme je do vymazaného pekáče a na ně naskládáme připravené kuřecí řízky. Zalijeme je tatarskou omáčkou a poklademe plátky eidamu. Pekáček přiklopíme pokličkou a dáme do trouby. Maso pečeme asi 30 minut při 250 stupňů, 10 minut před koncem poklici odděláme a dopečeme odkryté.