

Kuřecí nákyp se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Tvrdý sýr 300 g
- Smetana 200 ml
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 5 hrst
- Olej 2 lžíce
- Koření na kuře 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a rozkrájíme na menší řízky. Zapékačí misku vymažeme olejem a na dno nasypeme vrstvu sýra. Kuřecí řízky osolíme a obalíme v hladké mouce a rozšlehaných vejcích. Pak je naskládáme na vrstvu sýra v zapékačí misce a zalijeme smetanou, v níž jsme rozmíchali zbylý sýr. Pečeme v troubě předehřáté na 170 stupňů asi 40 minut.