

Kuřecí řízky v sýrové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 500 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Bazalka 0.5 ks
- Anglická slanina 8 plátek
- Cherry rajčata 1 hrst
- Sýrová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme, osolíme a opepříme. Bazalku omyjeme, osušíme a lístky otrháme. Na řízky poklademe vždy 3 lístky bazalky a zbylé odložíme. Každý řízek obalíme dvěma plátky anglické slaniny. V pánvi rozejdeme olej a maso na něm z každé strany opékáme asi 6 minut. Rajčata omyjeme, osušíme a po 6 minutách vložíme do pánve a osolíme a opepříme. Maso a rajčata vyjmeme z pánve a udržujeme v teple. Vypečenou šťávu rozředíme 75 ml vody a přidáme sýrovou omáčku připravenou podle návodu. Maso nakrájíme a rozdělíme na talíře s rajčaty a omáčkou a ozdobíme zbylou bazalkou.