

Kuřecí zapečené s rajčaty a mozzarellou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehenní řízky 4 ks
- Rajčata - velká 6 ks
- Mozzarella 150 g
- Anglická slanina - libová 150 g
- Rozmarýn 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Smetana 100 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso omyjeme, osušíme, osolíme a opepříme. Naskládáme do zapékací misky. Omytá rajčata rozkrojíme na poloviny a naskládáme mezi maso, řeznou stranou nahoru. Posypeme rozmarýnem a podlijeme trochu vodou. Maso i rajčata poklademe silnými plátky anglické slaniny.

Pečeme doměkka a ke konci pečení poklademe rajčata plátky mozzarely. Přilijeme trochu smetany.

Jako přílohu můžeme zvolit bulgur, brambory, rýži nebo těstoviny.

