

Mexické plátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Majonéza 4 lžíce
- Kuřecí maso 4 ks
- Šlehačka 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Chilli 1 špetka
- Petrželová nať 1 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka
- Zelená paprika 2 ks
- Sterilovaná kapie 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Mexiko

Postup:

Řízky omyjeme a osušíme, naklepeme, osolíme, posypeme pepřem a chilli (koření podle chuti). Na pánév dáme rozpálit olej a řízky rychle osmažíme. Po osmažení řízky včetně výpeku dáme na pekáček, přidáme sterilované papriky a na nudličky nakrájené zelené papriky, na plátky nakrájený česnek a zalijeme šlehačkou, popřípadě ještě dosolíme. Dáme péct do trouby. Kdo chce může přidat i kukuřici. Podáváme s různě upravenými brambry, přelité tatarkou. Maso by mělo mít ostřejší česnekovou chuť.