

Zapékané kuřecí řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí maso 400 g
- Anglická slanina 150 g
- Cibule 250 g
- Strouhaný sýr 250 g
- Česnek 3 stroužek
- Grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na malé řízečky, mírně naklepeme a posypeme grilovacím kořením. Zapékací misku vyložíme anglickou slaninou, dáme řízečky, posypeme plátky cibule, česneku a zasypeme polovinou strouhaného sýra. Opět dáme anglickou, maso, cibuli, česnek a nakonec vrstvu sýra. Vše v zapékací misce umačkáme a necháme asi hodinu odležet, aby se promísily chutě. Přikryjeme alobalem, vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a 20 minut zapékáme. Odstraníme alobal a ještě asi 20 minut pečeme. Podáváme s různě upravenými bramborami.