

Zapečené medvědí řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsa 750 g
- Anglická slanina 200 g
- Strouhaný sýr 250 g
- Cibule 200 g
- Koření medvědí gril, sůl 1 ks
- Medvědí česnek 2 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na malé řízečky okořeníme a promícháme. Zapékací misku vyložíme krájenou anglickou slaninou, dáme vrstvu okořeněných řízečků a navrstvíme polovinu cibule pokrájenou na kolečka. Posypeme drobně nasekaným medvědím česnekem nebo plátky česneku a dále polovinou strouhaného sýra. Ještě jednou vrstvu opakovat a poslední dáme vrstvu sýra. Rukou namočenou ve vodě vrstvy zmáčkne a necháme v chladu alespoň 2 hodiny proležet. Pečeme v troubě vyhřáté na cca 190°C 30 minut přikryté alobalem a potom dalších 30 minut odkryté.