Kuřecí řízky s lilkem a liškami

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

- Větší lilek 1 ks
- Kuřecí řízky 4 ks
- Mladé cibulky 4 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Lišky 250 g
- Česnek 4 stroužek
- Provensálské koření 0.5 lžička
- Rozmarýn 2 snítka
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Lilek nakrájejte na kolečka, podle potřeby je ještě překrojte na poloviny nebo čtvrtiny, posypte solí, nechte půl hodiny vypotit, pak kolečka opláchněte a osušte. Lehce naklepejte kuřecí řízky, maso osolte, posypte směsí provensálského koření a opečte na olivovém oleji. Přendejte maso do zapékací misky, vložte do trouby a zvolna pečte 20 minut. Mezitím v pánvi lehce zpěňte nakrájené mladé cibulky na olivovém oleji, přidejte k nim očištěné lišky, lehce opečte a poduste 10 minut. Přidejte lilek, nasekané stroužky česneku, lžičku nasekaného rozmarýnu, osolte, opepřete a doměkka poduste. Směs rozdělte na talíře a přidejte upečené kuřecí řízky. Podávejte samotné, s pečivem nebo vařenými bramborami.