

Kuře na tatarce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

796 kalorií , **2 g** cukrů , **64 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-na-tatarce>

Příprava

Pekáček vymažeme máslem. Kuřecí řízky osolíme a opepříme. Cibule nakrájíme na kolečka. Na dno pekáčku rozvrstvíme cibulové kroužky, na které dáme ochucené kuřecí řízky. Na ně nanese tatarku a dáme péci do trouby. Pečeme cca 30 minut při 200°C, pak posypeme řízky strouhaným sýrem a dáme ještě asi tak na 10 minut zapéci, než se sýr rozpustí a zezlátne.

Ingredience

- 4 kuřecí řízky
- 3 cibule
- 1 tatarská omáčka
- 20 dkg strouhaného sýra
- sůl
- pepř
- máslo na vymazání pekáčku

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

