

Kuřecí řízky zapečené na cibuli a slanině



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

859 kalorií , 0 g cukrů , 40 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-rizky-zapecene-na-cibuli-a-slanine>

Příprava

Řízky rozřízneme podélně napůl, aby byly tenčí, nakrájíme sýr na kostičky, cibuli na tenká kolečka, česnek na plátky, papriku na nudličky. Na dno zapékací mísy dáme polovinu plátků anglické slaniny, na ně položíme polovinu osolených a opepřených řízků. Řízky pak posypeme polovinou cibule, paprikou, česnekem a sýrem. Všechny vrstvy ještě jednou zopakujeme - nahoře pak bude sýr. Mísu přikryjeme pokličkou nebo alobalem a dáme péct do vyhřáté trouby na 200° C. Zakryté pečeme 20 minut, pak odkryjeme a zapékáme dozlatova dalších 20 minut.

Ingredience

- ✓ 4 ks kuřecích prsou-řízků
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 200 g uzeného sýru
- ✓ 2 střední cibule
- ✓ 1 větší paprika
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Návštěva, Hlavní chod