

Cíferské rezne

Potrebuje

- - 1 kg kuracie prsia
- - 450 g syr Karička tehla
- - 1 konzerva kukurica
- - 1 konzerva šampiony
- - 300 g šunka
- - 1 ks smotana na varenie
- - soľ
- - korenie
- - olej
- - vegeta
- - 1 ks vajce

Postup

Kuracie prsia vyklepeme na rezne, osolíme, okoreníme a orestujeme na oleji. Výpek vylejeme do pekáča a rezne poukladáme vedľa seba. Na rezne ukladáme plátok šunky, naň kukuricu, šampiony a plátok syru Karička. Smotanu zmiešame s vegetou a rozšľahaným vajíčkom a zalejeme rezne. Dáme zapiecť do rúry a podávame s ryžou alebo hranolkami.

Tento recept nám posielal: Miroslav zo Zemianských Sádov

náročnosť: nízka

čas: 50 min

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno