

Zeleninu uvaříme doméčka v troše slané vody, scedíme a nakrájíme na drobné kousky (hrášek necháme dobře odkapat). Do prochládlé omáčky vmícháme žloutky, kuřecí i uzené maso nakrájené na kostičky, zeleninu, jemně usekanou petrželku, citrónovou šťávu, sůl, koření, trochu strouhaného sýru a směs rozdělíme do čtyř zapékacích misek vymazaných máslem a vysypaných strouhankou. Povrch posypeme strouhaným sýrem, poklademe vločkami másla a proude zapečeme v hodně vyhřáté troubě nebo v grilu.

Podáváme s dílky citrónu a pečivem.

Šunkové závitky s kuřecí pěnou

8 plátků šunky, 2 vejce uvařená natvrdo, kousek sterilované okurky a kapie, petrželka, 1 lžíce másla.

Pěna: 300 g kuřecího pečeného masa, 2 lžíce šťávy z pečeného masa, 80 g Flory nebo Ramy, 3 lžíce smetany, 2 žloutky z vařených vajec, mletý pepř, mletá sladká paprika, citrónová šťáva, sůl, několik kapek worchesterské omáčky.

Plátky šunky potřeme pěnou, pevně stočíme v ruličky a krátce vychladíme. Před podáním závitky rozkrojíme na půlky, ozdobíme úhledně nakrájenými bílky, okurkou, kapií a petrželkou, které na závitky upevníme malými kousky trochu změklého másla. Závitky necháme v chladničce ztuhnout.

Příprava pěny: Kuřecí maso umeleme i se šťávou dvakrát na mlýnku na maso nebo jemně usekáme. Tuk necháme trochu změkknout, přidáme sůl, maso, jemně nastrohané žloutky a další přísady a napěníme.

Kuřecí salát s křenem

400 g pečeného nebo grilovaného kuřecího masa bez kostí, 100 g vařeného uzeného masa, 2 čerstvé nebo sterilované kapie, 2 lžíce kečupu, 4 lžíce oleje, mletý pepř, ocet, špetka krupicového cukru, 2 lžíce čerstvě nastrohaného křenu, sůl.

Kuřecí i uzené maso a kapie nakrájíme na velmi tenké nudličky. Kečup rozšleháme s olejem, pepřem, octem, cukrem a solí, přidáme připravené přísady a křen, promícháme a necháme v chladničce několik hodin proležet.

Ostrá kuřecí polévka

1 kuřecí stehno nebo 1 balíček kuřecí směsi pro přípravu polévky, olej, 1 cibule, 2 lžíce hladké mouky, 1 mírně navršená lžíce sladké papriky, mletá pálivá paprika nebo koření chilli nebo feferonky, drčený kmín, mletý pepř, majoránka, 2 stroužky česneku, sůl, trochu sypké kořenící směsi, asi 1,5 l vody.

Kuřecí maso nebo kuřecí směs zalijeme studenou vodou, osolíme a uvaříme doméčka. Vývar ocedíme a maso obereme z kostí a nakrájíme na drobné kousky.

Cibuli drobně nakrájíme, zpěníme na oleji, zasypeme moukou a připravíme světlou jíšku. Sejmeme ji z plotýnky, vmícháme mletou papriku, zalijeme trochou vody, rozšleháme a vaříme čtvrt hodiny. Přidáme vývar z masa, nakrájené maso, rozetřený česnek, koření (při použití feferonky dobře usekáme), polévku dochutíme kořenící směsí a povaríme asi 3 minuty.

Libuše Vlachová, Praha



KUŘE MNOHA CHUTÍ

Kuře pečené s nádivkou

1 kuře, 1 lžíce oleje, sůl.

Nádivka: 50 g mandlí, nebo 50 g šunky, 2 rohličky, 2 vejce, 100 ml mléka, 1 lžíce másla, petrželka, sůl.

Očištěné kuře osolíme, na povrchu i uvnitř, dutinu břišní a otvory utvořené mezi kůží a masem na prsou naplníme nádivkou a sešijeme bílou nití nebo sepneme jehlami na závitky. Kuře vložíme prsy dolů do pekáčku, podlijeme vodou a upečeme téměř doméčka pod vrchním dílem pekáčku. Při pečení je poléváme šťávou a podléváme horkou vodou. Ke konci pečení je obrátíme prsy nahoru a dopečeme bez poklice.

Podáváme s brambory nebo s bramborovou kaší a se zeleninovým salátem.

Kuře na paprice

4 porce kuřete, 1 cibule, 2 lžíce oleje, mletá sladká paprika, sypká kořenící směs, sůl, 2 lžíce hladké mouky, 100 ml mléka, 100 ml smetany.

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, kastrol sejmeme z plotýnky, vmícháme mletou papriku, přidáme porce kuřete a dusíme na malém plameni. Po vydušení šťávy kuře podlijeme trochou vody, posypeme kořenící směsí, osolíme a dusíme doméčka, podle potřeby je podléváme malým množstvím vody.

Téměř měkké porce vyjmeme, šťávu zahustíme moukou rozmíchanou v troše vody, rozšleháme, vložíme zpět porce kuřete a dusíme. Měkké porce vyjmeme, přeložíme na teplé místo, omáčku zalijeme smetanou a mlékem, rozmícháme a přihřejeme k varu.

Podáváme s rýží nebo s noky.

Kuře dušené na víně

4 porce kuřete, sůl, kousek mrkve, celeru a petržele, 1 menší cibule, 1 lžička cukru, 2 lžíce oleje, 3 zrnka pepře, 1 zrnko nového koření, 1 lžička octu, 1 kolečko citrónu, 1 lžička másla, 1 až 2 lžíce hladké mouky, 100 ml červeného vína, 2 lžíce kečupu, 2 lžičky rybízové marmelády.

Porce kuřete osolíme a necháme chvíli odležet. Zeleninu a cibuli nakrájíme na tenké plátky, posypeme cukrem a usmažíme dozlatova na oleji. Přidáme porce kuřete, vše podlijeme trochou vody, přidáme koření, ocet, oloupané kolečko citrónu a dusíme pod poklicí. Maso občas obrátíme a podle potřeby podlijeme trochou vody. K téměř měkkému masu přidáme máslo rozetřené s moukou, víno a vše rozmícháme.

Měkké maso přeložíme na teplé místo, zeleninu se šťávou prolisujeme, doplníme kečupem, marmeládou a krátce podusíme.

Kořeněné kuře pečené v alobalu

4 porce kuřete, 10 g slaniny, 2 stroužky česneku, sůl, mletý pepř, drčené nové koření, špetka majoránky nebo tymiánu, půl lžičky mletého kmínu, 1 cibule, 4 čtverce alobalu.

Porce kuřete protkneme slaninou a osolíme. Česnek rozetřeme a promícháme s kořením, s jemně nastrohanou cibulí a touto směsí potřeme porce kuřete. Přeložíme je na čtverce alobalu potřené olejem a zabalíme. Baličky necháme přes noc proležet v chladničce. Asi ¾ hodiny před podáváním je přeložíme na plech a upečeme v troubě doméčka. Baličky nahore nastříháme a ještě krátce pečeme, aby se část šťavy odpařila. Podáváme s rýží nebo s noky se zeleninovým salátem.

Kuře pečené na smetaně

1 kuře, 20 g slaniny, 100 g kořenové zeleniny (mrkve, celer, petržel), 1 malá cibule, 3 zrnka pepře, 2 zrnka nového koření, kousek bobkového listu, špetka tymiánu, 2 lžíce oleje, 2 lžíce hladké mouky, citrónová šťáva, 1 lžička hořčice, 200 ml kysané smetany, sůl, krupicový cukr.

Kuře rozdělíme na porce, protkneme klinky slaniny, osolíme. Zeleninu nakrájíme na plátky, posypeme lžičkou cukru a osmažíme na oleji, přidáme cibuli nakrájenou na kolečka a vše opět osmažíme. Přidáme porce kuřete, koření, citrónovou šťavu, trochu vody a dusíme pod poklicí. Půl dušené kuře obrátíme a poléváme horkou vodou. Měkké porce vyjmeme, šťavu zalijeme smetanou rozkvedlanou s moukou a za stálého míchání povaríme. Omáčku přecedíme, zeleninu do ní prolisujeme (nebo koření vyjmeme a omáčku rozmixujeme), ochutíme solí, hořčicí, citrónovou šťávou a cukrem, vše uvedeme do varu, přidáme porce kuřete a prohřejeme. Podáváme s rýží a brusinkovým nebo rybízovým kompotem.

Kuřecí perkelt

4 porce kuřete, sůl, mletá sladká paprika, špetka ostré papriky, 2 lžíce oleje, 1 cibule, 3 lžíce kečupu, sypká kořenící směs.

Porce kuřete osolíme, poprášíme mletou paprikou a necháme chvíli odležet. Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, zasypeme mletou paprikou, po zpěníni vmícháme kečup, několik lžic vody a vše uvedeme do varu. Vložíme porce kuřete, posypeme kořenící směsí a dusíme do změknutí za občasného obrácení a podlévání trochou vody. Podáváme s těstovinami nebo s rýží.

Kuřecí maso nakrájíme na tenké nudličky, osolíme, poprášíme moukou a dobře promícháme. Cibuli nakrájíme na kolečka silná asi půl centimetru a osmažíme je na oleji. Cibuli vyjmeme a na oleji na větší pánvi osmažíme maso za stálého míchání. Měkké maso necháme okapat, promícháme s cibulí a omáčkou a hned podáváme.

Vhodná příloha je rýže a zeleninový salát.
Příprava omáčky: Česnek rozdrťme, zpěníme na oleji, zalijeme vývarem, krátce podusíme, vmícháme sojovou omáčku a přisolíme.

Ostré kuřecí rizoto

500 g kuřecího masa bez kostí, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 2 lžíce oleje, 1 bobkový list, 1 rovná lžíce mleté sladké papriky, půl lžičky chilli, trochu sypké kořenící směsi, 300 g rýže, sůl, mletý pepř, petrželka, strouhaný sýr.

Kuřecí maso odblaníme a nakrájíme na malé kostičky. Cibuli a česnek drobně nakrájíme, zpěníme na oleji, sejeme z plotýnky, vmícháme papriku a koření chilli, přidáme maso a za stálého míchání krátce podusíme na malém plameni. Podlijeme trochou vody, přidáme koření a dusíme pod poklicí.

Rýži přebereme, propláchneme třikrát studenou vodou a třikrát vaříci vodou, vysypeme do vařící osolené vody a uvaříme doméčka. Pak ji odcedíme, necháme krátce odkapat, přidáme k měkkému masu a vše dobře promícháme masovou vidlicí. Při podávání posypeme rizoto strouhaným sýrem a usekanou petrželkou.

Podáváme se zeleninovým salátem.

Marinovaná kuřecí křídélka

8–12 kuřecích křídélek, sůl, olej.

I. Marináda: 250 ml ananasového džusu, 2 lžíce oleje, 1 stroužek česneku, sůl, mletý pepř, 2 lžíce medu, 1 lžíce sójové omáčky.

II. Marináda: 2 lžíce oleje, 4 lžíce sójové omáčky, 100 ml bílého nebo červeného vína, lžička mletého zázvoru, 1 stroužek česneku, sůl, mletý pepř a lžička cukru.

Kuřecí křídélka nakrojíme v kloubech, vložíme do misky, promícháme s I. nebo II. marinádou a necháme v chladničce několik hodin nebo přes noc proležet. Před podáváním křídélka odcedíme, vložíme do pekáče na rozehrátý olej, upečeme doméčka a při pečení pokapeme zbylou marinádou.

Křupavá křídélka hned podáváme s pečivem a zeleninovým salátem.

Příprava marinád: česnek prolisujeme nebo rozetřeme a promícháme s ostatními přísadami.

Zapečená kuřecí směs

400 g pečeného nebo grilovaného kuřecího masa bez kostí, 100 g vařeného uzeného masa, 2 lžíce másla, 40 g hladké mouky, 300 ml mléka, 200 g zeleniny (hrášek, květák, brokolice, mrkev), 2 žloutky, 80 g tvrdého sýru, sůl, mletý pepř, muškátový květ, citrónová šťáva, petrželka, 4 dílky citrónu, strouhanka.

Z poloviny dávky másla a z mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji mlékem, a trochou šťavy z pečeného kuřete, vše rozšleháme, osolíme, okořeníme, a za stálého míchání uvaříme hustou omáčku.

síme pod pokličkou. Téměř měkké maso podlijeme smetanou, v níž jsme rozkvedlali mouku a kořenící směs, a dodusíme.

Podáváme s noky nebo s těstovinami.

Kuřecí závitky se sýrem a salámem

4 kuřecí řízky, sůl, mletá sladká paprika, 4 kolečka salámu, 4 plátky sýru, 1 vejce, hladká mouka, olej, sypká kořenící směs.

Kuřecí řízky rozklepeme do šířky, osolíme, posypeme paprikou, poklademe tenkými kolečky salámu, plátky sýru, čtvrtkami natvrdo vařeného vejce a stočíme v závitky. Upevníme je jehlamí na závitky, obalíme v mouce, vložíme na rozehrátý olej a lehce opečeme. Podlijeme je horkou vodou, přidáme kořenící směs a dusíme do změknutí.

Podáváme s noky.

Kuřecí nudličky ve vinné marinádě

500 g kuřecího masa bez kostí, 100 ml bílého vína, lžíce oleje, 1 lžička sójové omáčky, 1 lžička citrónové šťávy, 2 stroužky česneku, špetka tymiánu, půl lžičky rozmarýnu, 1 lžíce másla, 1 malá cibule, 1 lžička hladké mouky, sůl.

Kuřecí maso odblaníme, nakrájíme na nudličky, vložíme do misky, zalijeme vínem a olejem, pokapeme sójovou omáčkou a citrónovou šťávou, přidáme rozetřený česnek, koření a necháme v chladničce několik hodin marinovat.

Cibuli drobne nakrájíme, zpěníme na másle, přidáme maso, které jsme nechali odkapat a za stálého míchání krátce podusíme. Potom maso osolíme, podléváme marinádou a dusíme pod pokličkou až změkne. Ke konci dušení vmícháme mouku rozšlehanou se 2 lžícemi vody a krátce podusíme.

Podáváme s opečenými brambory a se zeleninovým salátem.

Kuřecí nudličky se žampionovou směsí

500 g kuřecího masa bez kostí, sůl, hladká mouka, olej.

Směs: 2 lžíce oleje, 1 cibule, 300 g žampionů, 4 lžíce vývaru, 1 lžička škrobové moučky, sůl, špetka cukru, 2 lžičky sójové omáčky.

Nejprve připravíme směs. Cibuli nakrájíme na větší kostičky, žampiony na čtvrtky. Na oleji na pánvi zpěníme cibuli, přidáme žampiony a dusíme je 2 minuty. Zalijeme je vínem, přidáme škrobovou moučku rozmíchanou se dvěma lžícemi vody, soli, cukrem, sójovou omáčkou a dusíme minutu.

Kuřecí maso nakrájíme na tenké nudličky, osolíme, poprášíme moukou a dobře je promneme. Vložíme na pánvi s rozehrátým olejem a za stálého míchání je opečeme doměkka. Maso vyjeme, necháme na cedníku okapat, přidáme do žampionové směsi, prohřejeme a podáváme.

Vhodná příloha jsou těstoviny a zeleninový salát.

Kuřecí nudličky s česnekovou omáčkou

500 g kuřecího masa bez kostí, hladká mouka, 1 až 2 cibule, olej, sůl.

Omáčka: 2 stroužky česneku, 2 lžíce oleje, 4 lžíce vývaru (z kostky), 1–2 lžíce sójové omáčky, sůl.

Kuře na žampionech

4 porce kuřete, hladká mouka, olej, 150 g žampionů, petrželka, citrónová šťáva, sůl.

Porce kuřete osolíme, obalíme v mouce, vložíme na rozehrátý olej a lehce opečeme. Podlijeme je trochou vody, přidáme usekanou petrželku a dusíme pod pokličkou.

Když maso téměř změkne, přidáme žampiony nakrájené na tenké plátky, citrónovou šťávu a dusíme dále.

Podáváme s rýží a s kompotem.

Kuře na hrášku

4 porce kuřete, 20 g másla, 20 g slaniny, 1 velká cibule, 1 stroužek česneku, mletý pepř, mletá sladká paprika, 500 g zmrazeného hrášku, malý kousek mrkve, sůl.

Porce kuřete protkneme částí slaniny nakrájené na klínky, osolíme a opečíme. Zbytek slaniny nakrájíme na kostičky, rozškváříme na oleji, přidáme drobně nakrájenou cibuli, česnek a zpěníme. Sejmeme z plotýnky, vmícháme mletou papriku, po zpěníni přidáme porce kuřete a dusíme chvíli pod pokličkou. Pak je podlijeme vodou a dusíme téměř doměkka.

Ke konci dušení přidáme mrkev nakrájenou na kostičky, hrášek a dusíme dále až maso i hrášek změkne a téměř všechna tekutina se odpaří.

Podáváme s brambory.

Kuře na způsob bažanta

1 kuře, 10 g slaniny, 10 g másla, 1 cibule, 2 lžíce oleje, 1 lžíce hladké mouky, celý pepř, nové koření, sůl.

Kuře protkneme klínky slaniny, uvnitř osolíme, a do kuřete vložíme máslo. Nohy kuřete přitáhneme k tělu silnou nití, křídélka přitáhneme dozadu a kuře osolíme i na povrchu. Na oleji zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme kuře (prsy doů), koření, trochu vody a pečeme. Při pečení kuře přeléváme šťávou, podléváme teplou vodou. Poloměkce kuře obrátíme prsy nahoru. Měkké kuře vyjeme, šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme moukou, osmažíme, zalijeme ji trochou vody, rozšleháme a porujeme.

Podáváme s vařenými brambory nebo s rýží s brusinkovým nebo rybízovým kompotem.

Kuřecí roláda

1 kuře, 1 lžíce oleje, 20 g másla, sůl.

Nádávka: 10 g slaniny, 1 lžíce oleje, 2 vejce, kousek cibule, 200 g žampionů, citrónová šťáva, pepř, sůl, 50 g šunky nebo salámu.

Kuře nařizneme tenkým ostrým nožem podélně na hřbetu, opatrně odřizneme maso s kůží od kostry tak, aby vznikl souvislý plát. Stehna nařizneme u kosti a vykostíme, křídla odsekne.

Plát masa položíme na prkénko, osolíme, poklademe nádivkou, stočíme do rolády a pevně omotáme bílou nití. Osolenou roládu upečeme na oleji a másle za častého přelévání šťávou a podlévání vodou. Občas ji obrátíme.

Podáváme s bramborovou kaší a s jemným zeleninovým salátem.

Příprava nádivky: Slaninu nakrájíme na kostičky, rozškvaříme na oleji, přidáme drobně nakrájenou cibuli a necháme ji zpénit. Vmícháme drobně nakrájené žampiony, osolíme, opepříme, pokapeme citrónovou šťávou a krátce osmahneme. Vše zalijeme rozšlehanými vejci, doplníme drobně nakrájenou uzeninou a umícháme řídkou nádivku.

Kuřecí řízky s pikantní směsí

4 kuřecí řízky, sůl, mletý pepř, hladká mouka, 2 vejce, olej.

Směs: 3 lžíce oleje, 2 cibule, 3 lžíce sterilované kapije, půl jablka, 3 lžíce rajčatového kečupu, 1 sterilovaná okurka, 1 lžička hořčice, mletá sladká i pálivá paprika, 1 lžička kořenící směsí, chilli.

Kuřecí řízky po obvodu nařizujeme mělkými zářezy asi na třech místech, naklepeme, osolíme, opepříme, obalíme v mouce, namočíme do rozšlehaných vajec, přebytečná vejce necháme odkápnout a řízky opečeme po obou stranách na oleji. Řízky podáváme s předom připravenou směsí a s rýží.

Příprava směsí: Na oleji zpěníme cibuli nakrájenou na tenká půlkolečka, přidáme drobně nakrájenou kapii, na nudličky nakrájené jablko a krátce podusíme. Směs zalijeme kečupem, přidáme okurku nakrájenou na nudličky, ostatní přísady, 2 lžíce vody, osolíme a dobře promícháme.

Kuřecí řízky smažené v těstíčku

4 kuřecí řízky, sůl, mletý pepř, olej.

Těstíčko: 2 vejce, 1 lžíce oleje, sůl, 100 ml mléka, nebo bílého vína, asi 130 g hladké mouky.

Kuřecí řízky po obvodu nařizujeme mělkými zářezy asi na třech místech, naklepeme, osolíme, opepříme, postupně ponoříme do hustšího těstíčka připraveného smícháním uvedených surovin a osmažíme na oleji po obou stranách.

Vhodná příloha je bramborový salát.

Kuřecí řízky s játrovou směsí

4 kuřecí řízky, sůl, hladká mouka, olej.

Směs: 200 g kuřecích jater, mléko, 20 g slaniny, 1 lžíce másla, 1 cibule, 5 lžic vývaru (z kostky), 2 lžíce kečupu, sůl, mletý pepř.

Kuřecí řízky po obvodu nařizujeme mělkými zářezy asi na třech místech, naklepeme, osolíme, obalíme v mouce a opečeme po obou stranách na oleji.

Podáváme přelité směsí s těstovinou a se zeleninovým salátem.

Příprava směsí: Kuřecí játra odblaníme, namočíme na 10 minut do mléka, pak je opláchneme a nakrájíme na plátky. Slaninu nakrájíme na kostičky, rozškvaříme na másle, přidáme cibuli nakrájenou na tenká půlkolečka a zpěníme ji. Přidáme kuřecí játra, osmahneme, zaprašíme lžičkou mouky, opět osmahneme, zalijeme vývarem a kečupem, promícháme a dusíme několik minut. Směs osolíme a opepříme.

Kuřecí řízky se žampionovým přelivem

4 kuřecí řízky, sůl, hladká mouka, olej.

Přeliv: 100 g žampionů, 20 g másla, 1 lžíce oleje, 1 lžíce hladké mouky, asi 150 ml vývaru, 200 ml kysané smetany, sůl, kopr, citrónová šťáva.

Kuřecí řízky po obvodu nakrojíme na třech místech, naklepeme, osolíme, obalíme v mouce, a opečeme po obou stranách po oleji. Přeložíme na talíř a pokryjeme horkou směsí. Vhodná příloha je rýže nebo brambory.

Příprava přelivu: Žampiony nakrájíme na plátky, vložíme na pánvi s rozehřátým máslem a olejem, pokapeme citrónovou šťávou, zasypeme moukou, po zpěníni zalijeme vývarem, rozšleháme a uvedeme do varu. Přilijeme smetanu, sůl, dobře rozmícháme a krátce podusíme. Dochutíme sekáným koprem a citrónovou šťávou.

Kuřecí řízky zapečené s broskví a šunkou

4 kuřecí řízky, sůl, mletý pepř, hladká mouka, 4 menší půlky kompotovaných broskví, 4 plátky šunky, 2 vejce, 100 g strouhaného syru, 4 lžíce smetany.

Kuřecí řízky nakrojíme po obvodu na třech místech, naklepeme, osolíme, opepříme, obalíme v mouce a opečeme po obou stranách na oleji. Přeložíme je do čtyř zapékacích misek (muší) nebo do jedné velké zapékací misky, poklademe okapanými půlkami broskví a plátky šunky, vše pokryjeme směsí rozšlehaných vajec, 2 lžíc smetany a strouhaného syru a zapečeme pod grilem nebo v hodně vyhřáté troubě, až se sýr ve směsi roztaví a povrch zružoví. Pořídáme zbylou smetanou a podáváme.

Vhodná příloha jsou brambory nebo bramborová kaše a zeleninový salát.

Kuřecí řízky zapečené se šunkou a pórkem

4 kuřecí řízky, sůl, mletý pepř, olej, 4 plátky tvrdého syru, 200 g bílých částí pórků, petrželka, 1 lžíce hořčice, hladká mouka, strouhanka, 200 ml kysané smetany, trochu sypké kořenící směsí.

Kuřecí řízky nakrojíme na třech místech, naklepeme, posolíme, opepříme, obalíme v mouce a opečeme po obou stranách na oleji. Podlijeme je vodou, posypeme kořenící směsí a dusíme pod poklicí doměkka. Voda má být téměř odpařená.

Mezitím pórek nakrájíme na kousky a podusíme doměkka v osolené vodě. Měkké řízky poklademe plátky šunky a dobře okapaným pórkem, přelijeme smetanou rozšlehanou s hořčicí a lžičkou mouky a pečeme v troubě. Po chvíli je poklademe plátky syru a pečeme až se sýr roztaví.

Podáváme s brambory nebo s bramborovou kaší.

Kuřecí závitky s párkem

4 kuřecí řízky, sůl, mletý pepř, 1 párek, 20 g slaniny, kousek sterilované okurky, 1 cibule, olej, 100 ml smetany, 1 lžíce hladké mouky, sypká kořenící směs.

Kuřecí řízky rozklepeme do šířky, osolíme, opepříme, poklademe tenkými plátky slaniny, tenkými kolečky cibule, čtvrtkami párků a hranolky okurky, stočíme je v závitky a upevníme jehlemi na závitky. Zbylou cibuli drobně nakrájíme, zpěníme na oleji, cibuli shrneme stranou, na oleji lehce opečeme po všech stranách závitky. Podlijeme je trochou vody a du-