

# Švédské kuřecí

- 4 kuřecí prsní řízky
- 1 velká cibule
- 20 dkg krájené anglické slaniny
- 25dkg cihly 30 vcelku
- 1 kelímek zakysané smetany
- Sůl
- Pepř
- Oregano
- 1 polévková lžíce kečupu



Na pánvi osmahnout do sklovata na drobno nakrájenou cibulku, přidat nakrájenou slaninu a restovat, potom přidat nakrájené kuřecí a restovat do zlatova (trvá to dlouho, pustí vodu). Přesypat na pekáč, osolit a opepřit. V hrnku smíchat zakysanou smetanu, velkou špetku oregana, kečup a vodu (2cm na dně hrníčku). Zamíchat a nalít na maso. Posypat strouhanou cihlou a dát do 180°C předehřáté trouby zapéct. Hotovo je, když cihla zhnědla. Podáváme s rýží, bramborami nebo kroketami.

Dobrou chuť ;)

PS: foťte rychle, nebo dopadnete jako já s ilustračním obrázkem.