**Kuřecí plátek v mandlové krustě**

10 porcí

800 g kuřecí řízky ( mohou být i stehenní)

300 g zelenina pod svíčkovou ( mrkev, cibule, celer)

 100 g cibule

100 g mandle plátky

100 g smetana ke šlehání

olej

100 g med

70 g anglická slanina

100 g sýr cihla nastrouhaný nahrubo

koření na kuře bez glutamanu

Promícháme med, olej a koření na kuře. Maso lehce naklepeme, vložíme do připravené marinády a necháme asi 15 minut odležet. Poté maso poklademe na plech s pečícím papírem a pečeme v troubě asi 20 minut při 200°C. Nakonec posypeme sýrem a mandlemi a necháme ještě 10 minut zapéct.

Omáčka:

Slaninu nakrájíme na kostičky, necháme rozpustit s olejem v hrnci. Přidáme kořenovou zeleninu s cibulí a osmahneme. Osolíme a podle potřeby podlijeme vodou a dusíme doměkka. Poté rozmixujeme, přidáme smetanu, prohřejeme a dochutíme. Podáváme s vařeným bramborem nebo s bramborovými noky.

