

Zapečené kuřecí dobrota

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Střední brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka široká asi 3 - 4 mm a osolíme. Kuřecí prsíčka podle potřeby očistíme, nakrájíme na menší kousky, osolíme a posypeme majoránkou. Velkou cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka nebo půlkolečka.

Do vymaštěné zapékací mísy vedle sebe naskládáme brambory a to jak na dno, tak na okraje. Na brambory naskládáme maso, které zasypeme pokrájenou cibulí. Čím víc, tím líp. Kuřecí dobrotu zakapeme tatarskou omáčkou a zalijeme sladkou smetanou. Na to všechno opět naskládáme brambory a dáme asi 40 minut péct do trouby rozehřáté na 180 °C. Těsně před upečením vše posypeme strouhaným sýrem.

Zapečenou kuřecí dobrotu podáváme ihned.