

Sloní uši

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Postup

Plátky masa naklepeme, osolíme, okořeníme a potřeme plnotučnou hořčicí. Na oleji zprudka opečeme z obou stran, vyjmeme z pánve a necháme okapat. Papriky nakrájíme na proužky, sýr jemně nastroháme a vše spojíme smetanou. Na každý plátek dáme trochu směsi, přehneme a zajistíme párátkem. Naplněné plátky vložíme do pekáčku, přidáme zbytek směsi a společně pečeme asi 10 minut při teplotě 220 °C. Vypneme a maso necháme v otevřené troubě dojít.

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky, povaříme v osolené vodě, scedíme, promícháme se sladkou paprikou a česnekem a pečeme v troubě při 200 °C