

Vařené, vychlazené brambory s masem

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 starých, vařených brambor

2 kuřecí prsa

žampiony

1 pórek

1 cibule

4 stroužky česneku

majoránka

oregano

bazalka (čerstvá)

pepř bílý

sůl

1 ks bujónové kostky

škrobová moučka

150 g strouhaného sýru

olivový olej

2 vejce

1 kelímek smetany light

strouhanka (na vysypání)

Postup

Maso nakrájíme na nudličky a obalíme ve škrobové moučce. Na pánvi osmahneme na kolečka nakrájenou cibuli a pórek, přidáme nakrájené žampiony, propasírovaný česnek a koření. Na druhé pánvi orestujeme maso a přidáme ho do první pánve k zeleninové směsi. Zapékací mísu vymastíme a vysypeme strouhankou. Na dno poklademe kolečka nakrájených uvařených brambor. Osolíme, opepříme, přidáme směs z pánve a posypeme strouhaným sýrem. Tento postup opakujeme, dokud nám stačí ingredience. Mísu vložíme do předehřáté trouby (180 stupňů) a cca 10 minut pečeme. Nakonec vše zalijeme rozšlehanými vejci se smetanou a pečeme dozlatova.