

Zapečené kuře na žampionech

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kuře

1 kg brambor

1 plechovka žampionů

0,25 l smetany

150 g eidamu

sůl

pepř

kmín

Postup

Postup přípravy: Kuře naporcujeme a osolíme. Do vymazaného pekáče dáme syrové brambory nakrájené na plátky, na ně žampiony, osolíme, opepříme, pokmínujeme a posypeme polovinou nahrubo nastrohaným sýrem, vložíme porce kuřete a zalijeme smetanou. Dáme péct, když kuře zezlátne, jednotlivé porce otočíme a znovu posypeme sýrem, dopečeme.