

Zbojnický kuřecí seak se zeleninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Grażyna RUSZ

Suroviny

150 g vykoštěného kuřecího stehna

30 g slaniny

30 g sýra Hermelín

30 g žampionů

100 g kukuřice

50 g másla

česnek

sůl

pepř

petrželová nať

grilovací koření

sojová omáčka

hladká mouka na obalení

olej

300 g brambor

Postup

Maso naklepeme, posypeme gril. kořením, opepříme a obalíme v hladké mouce. Smažíme na oleji společně se slaninou a žampiony - tohle položíme na maso, překryjeme plátky hermelínu. Celé necháme zapéct v troubě.

Výpek zakápneme soj. om. a povaříme. Brambory i se slupkou nakrájíme na tenké plátky a usmažíme na oleji.

Necháme je okapat a na talíři je smícháme s máslem a solí, třeným česnekem a petrželkou. Mraženou zeleninu osmažíme na másle a osolíme. Brambory se dají nakrájet na tenké plátky a poukázat na plech a upéct v troubě do zlatova - je to méně tučné.

Poznámka

strasznie fajne