

Kuřecí kousky pod bílou peřinou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

máslo na vymazání

500 g kuřecí prsa

podle chuti::

2 ks velká cibule

1 sklenka - majonéza light

sůl

100 g eidam

mletý černý pepř

podle potřeby::

Postup

Zapékací misku vymažeme kouskem másla. Poklademe oloupanou a na kolečka nakrájenou cibuli. Poté přidáme na kousky nakrájená kuřecí prsa, která podle chuti osolíme a opepříme.

Směs zalijeme jednou skleničkou majonézy a rozetřeme. Nakonec celou vrstvu zakryjeme nahrubo nastrouhaným sýrem.

Kuřecí kousky přikryjeme alobalem a dáme zapéct do trouby. Ze začátku pečeme asi 30 minut na 250 °C zakryté, poté odkryjeme a dopečeme, aby sýr zružověl.

Kuřecí kousky pod bílou peřinou podáváme s vařeným nebo opečeným bramborem. Pokrm chutná výtečně i s pečivem.

Poznámka

Rychlovka z jednoho hrnce. Recept, na který je potřeba jen málo ingrediencí.