

Zapékané brambory s kuřecím masem pro labužníky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

brambory uvaříme ve slupce ,pak oloupeme a nakrájíme na kolečka na vymyzaný plech poskládáme vrstvu brambor osolíme a opepříme ,na to vajíčka uvařená na tvrdo osmažené-osolene žampiony a oklepané a okořené kuřecí maso,nalijeme polovinu nalevu: z uvařené vody s bujonem asi 2deci vody dáme máslo až to trochu vychladne dáme sladkou smetanu a sladkou papriku a smícháme.

uděláme druhou vstvu brambory-osolíme opepříme ,vajíčka,žampiony a zalijeme a když máme sýr tak nastrouháme navrch sýrem buď eidam nebo niva a dáme zapéct

připravíme suroviny a brambory a vajíčka uvaříme,žampiony na sádle osmažíme,a nalev:cca 2 deci vody s bujonem ,maslo jak vychladne trochu přidáme sladkou smetanu a sladkou papriku. když nemáte chuť na maso můžete to udělat bez masa.

tak vše je v pekáči připraveno a jen tatka mi snedl sýra nivy co jsem koupila tak jsem dělala bez sýru ale i tak je to mnamka:-)