

Kuřecí stehna s bramborem a zelím ve šlehačce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

KUŘECÍ STEHNA

BRAMBORY

KYSANÉ ZELÍ

ŠLEHAČKA

SŮL

GRILOVACÍ KOŘENÍ

Postup

BRAMBORY OLOUPEME, ROZKRÁJÍME NA MENŠÍ KOUSKY - DÁME NA PEKÁČ.

PŘIDÁME KYSANÉ ZELÍ A ZAMÍCHÁME S BRAMBORAMA A OSOLÍME.

NAHORU POKLADEME KUŘECÍ STEHNA(MŮŽE BÝT JAKÉKOLIV MASO)

A POSYPEME GRILOVACÍM KOŘENÍM A ZALIJEME ŠLEHAČKOU. STAČÍ JEDNA, ALE KDYŽ DÁTE DVĚ TAK JE TO JEMNĚJŠÍ A LEPŠÍ...:-)

PAK S TÍM ŠUP DO TROUBY A PEČEME ASI HODINKU NEŽ JE VYPEČENÁ ŠLEHAČKA A MĚKKÉ MASO. MASO PO DOBU PEČENÍ DLE POTŘEBY OBRACÍME, ABY NEBYLO PŘIPÁLENÉ. NIČÍM NEPODLÉVEJTE. JE TO RYCHLÝ A MOOOOC DOBRÝ OBĚD.