

# Zapečené kuře s nivou a brambory

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

- 1 větší kuře nebo 6 kuřecích čtvrtků
- 10 větších brambor (podle velikosti pekáčku)
- 15 až 20 dkg sýru nivý
- 10 dkg sýru Eidam
- 6 až 8 stroužků česneku
- sůl
- 1 až 2 polévkové lžíce grilovacího koření
- 1 malá lžička kari koření
- 2 až 3 dcl smetany ke šlehání
- 1 lžíce sádla

## Postup

1. Pekáč jemně vytřeme sádlem a poklademe oloupanými syrovými brambory nakrájenými na menší čtvrtky nebo silnější plátky a jemně osolíme.
2. Brambory poklademe po celé ploše vrstvou vykostěného, na menší kousky nakrájeného kuřecího masa, jemně posypeme kořením kari a grilovacím kořením, poklademe na plátky nakrájeným česnekem a posypeme nahrubo nastrouhanou nivou. Podle počtu porcí můžeme dát ještě jednu stejnou vrstvu (brambory, kuře, koření a niva). Vše zalijeme smetanou ke šlehání.
3. Přikryjeme druhým pekáčem a pečeme cca 20 min. Druhý pekáč sundáme a pečeme ještě cca dalších 20 min. Potom posypeme nahrubo nastrouhaným sýrem Eidam a ještě cca 10 min. necháme dopéct.