

Kuře v kabátku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 ks kuře

250 ml smetana

koření grilovací

250 g sýr strouhaný

sůl

Postup

Kuře rozporcujeme na malé kousky, osolíme, posypeme kořením a vložíme do pekáčku. Celé zasypeme strouhaným sýrem a zalijeme šlehačkou. Dáme péct, až se udělá ze sýra zlatý kabátek, podáváme s bramborem a zeleninovým salátem.