

Pikantule

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej
kuřecí maso
smetana (12%)
koření na čínu (grilovací koření
brambory
kari koření apod.)
olej
žampiony
niva nebo balkánský sýr
grilovací koření
sůl
Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Nejdříve si připravíme brambory: buďto můžeme použít přímo hotové zamražené americké brambory, které usmažíme obvyklým způsobem, anebo si tyto připravíme sami v lehčí a zdravější variantě - u nás na valašsku zvané pečené zemáky. Krátce povaříme brambory ve slupce (ne úplně do měkka), oloupeme, nakrájíme je na plátky, osolíme posypeme grilovacím kořením a kdo má rád, může rozetřít česnek a brambory jím potřít. Dáme na pekáč vymaštěný olejem a ještě nahoře jemně olejem pokapeme. Dáme péct na nejsilnější stupeň do trouby, občas můžeme promíchat.

Než se nám upečou brambory, připravíme si kuřecí maso. Můžeme ho mít i naložené...třeba 2 dny předem, je pak lépe nasáklé kořením. Maso nakrájíme na kousky, okořeníme kořením co máme rádi (já dávám kari a grilovací koření), jemně posolíme, případně ani solit nemusíme. Takto připravené maso dáme na pánvičku a v malém množství rozpáleného oleje zprudka osmahneme, potom zhruba 3 minuty pomalu dusíme. Přidáme žampiony a dusíme do měkka. Nakonec na maso rozdrobíme plísňový sýr Nivu nebo balkánský sýr a zalijeme smetanou.

Ted' už jen stačí dát na talíř hotové brambory a navrstvit na ně tu dobrůtku sýrovou dobrůtku.