

Příbramská řezanka na bramboráku

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 kuřecí prsa

2 cibule

2 sterilovaná zeleninová leča

150 g Eidamu

bramborákové těsto (jak jste zvyklí)

Postup

Postup přípravy: Nejdříve upečeme bramboráky. Nejlepší je upéct celopánvičkové. Cibuli nakrájíme na nudličky a necháme zesklovatět na trošce oleje. Přidáme kuřecí prsa nakrájená na menší kousky a lehce opečeme. Poté přilijeme lečo a dusíme do změknutí a zhoustnutí.

Podáváme tak, že na talíř dáme bramborák, který zalijeme řezankou a vše zasypeme strouhaným sýrem.