

Zapékaná kuřecí prsa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 kuřecí prsa

4-5 brambor

1 střední cibule

5 stroužků česneku

1 dl bílého vína

kysaná smetana

pažitka

petrželka

eidam (nebo jiný sýr podle chuti)

Postup

Postup přípravy: Utřeme česnek, který v misce smícháme s vínem a necháme chvíli odstát. Zatím nakrájíme brambory na 1 cm silné plátky, které klademe na vymazaný pekáč, osolíme, opepříme, přidáme pažitku a petrželku. Na to klademe na plátky nakrájenou cibuli. Kuřecí řízky nakrájíme na tenčí plátky nebo naklepeme do tenka a poskládáme navrch. Osolíme a opepříme. Potřeme česnekovo-vínovou pastou. Na to poskládáme plátky sýra nebo posypeme strouhaným sýrem (můžeme použít eidam, cheddar, emental nebo jiný sýr). To celé zalijeme kysanou smetanou, kterou trochu poprášíme kari kořením. Dáme do vyhřáté trouby a pečeme 60 minut.