

Zapečená dobrota

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pět větších brambor
tavený sýr asi čtyři kostky
pepř
sůl
grilovací koření
provensálské koření
Ingredience::
kuřecí nebo krůtí řízek
olivový olej
smetana nebo mléko
petrželka nat'

Postup

Postup přípravy: Maso lehce rukou naklepeme, posypeme grilovacím kořením a vložíme do zapékacího pekáčku vymazaného olejem. Poklademe oloupanými a na čtvrtky nakrájenými brambory, lehounce posypeme grilovacím kořením. Mezitím na pánvi zahřejeme smetanu nebo mléko a rozpustíme sýr, přidáme provensálské koření asi jednu lžičku a stejné množství sušené petrželky, necháme přejít varem. Omáčkou zalijeme maso s bramborami a dáme do trouby zakryté alobalem. Pečeme do změknutí brambor. Dle chuti můžeme ještě dosolit či opepřit.

Poznámka: tento recept jsem vymyslela, když už jsem nevěděla co uvařit, manželovi moc chutnalo, snad bude i vám.