

# Zapečené kuře s nivou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

cca 4-6 plátků kuřecího masa (lze i vepřové nebo naporcované kuře), 0,5 kg syrových brambor, 1-2 stroužky česneku, 1 kelímek šlehačky, 150-200 g Nivy (nebo jiný sýr s modrou plísní), sůl, pepř, olej, bazalka, koření dle chuti

## Postup

Postup přípravy: Plátky masa jemně rozklepeme, osolíme, opepříme, okořeníme dle chuti např. grilovacím kořením a česnekem a poklademe na dno lehce vymaštěného pekáčku nebo plechu. Na maso rozpostříme syrové brambory nakrájené na tenčí kolečka, lehce osolíme, můžeme posypat bazalkou. Celé posypeme nastrohanou Nivou (čím více, tím je to lepší) a nakonec zalijeme kelímkem šlehačky. Pečeme v troubě na cca 180-200 °C.