

Zapečená kuřecí mňamka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500-600 g kuřecích prsou (3 kusy kuřecích prsou bez kosti a kůže), 0,8-1 kg brambor, 100 g prorostlé slaniny, 1 červená kapie, sůl, koření, olej

Postup

Postup přípravy: Brambory a slaninku nakrájíme na silnější plátky, kuřecí prsa a papriku na kostičky. Slaninku a kuře opečeme na pánvi. Pekáč vymažeme asi polovinou výpeku z masa a slaniny. Na hlubší pekáč střídavě klademe plátky brambor (plátky klademe na stojato, ono to velmi špatně ze začátku drží, je potřeba dávat pozor), masa, slaninky a papriky. Pokud se nepovede vše natlačit do pekáče, zbytek nasypejte na naskládané plátky. Osolíme, okořeníme a posypeme mletým kmínem. Na okoření je dobrá i česneková sůl. Ta dá bramborám velmi zajímavou chuť. Přikryjeme alobalem a vložíme do trouby asi na 40 minut. Když jsou brambory měkké, odkryjeme a dáme ještě 10 minut zapéct odkryté.

Podávám s různými zeleninovými saláty.

Dobré je, když se maso naloží den předem do marinády. Dělam ji z trošky oleje, bílého vína, grilovacího koření, bílého pepře, případně, co doma mám. Zkoušela jsem i variantu s cuketou - namísto části brambor jsem nakrájela cuketu. I tato verze byla chutná.

Je to trochu pracnější, ale vynikající. Doma to vždy sníme na posezení.