

Kuřecí plátky s nivou a bramborovými dukátky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Najemno nakrájenou cibuli zpěníme na másle, přidáme nastrouhanou nivu a necháme jí rozpustit. Ochutíme novým kořením (nepřeháníme) a bílým pepřem, přidáme smetanu a mícháme lžící cca 5 minut. Nařízneme kuřecí řízky, naklepeme a zprudka opečeme na oleji po obou stranách. Osolíme a opepříme. Na talíř přilijeme připravenou omáčku.

Syrové brambory omyjeme a nakrájíme na 0,5 cm silné plátky. Klademe na vymaštěný plech. Pečeme 45-60 minut v dobře vyhřáté troubě.