

Tajné brambory s kuřetem, žampiony a koprem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

máslo

Ingredience::

grilovací koření

0,5 plechovky sterilovaných žampionů (cca 212 ml plechovka)

2-3 vejce

strouhaný uzený sýr (cca 50-100 g)

2-3 kusy kuřecích prsních řízků

8 cca 8 velkých brambor

sůl

0,5 sušený kopr (max. 0,5 čajové lžičky)

Postup

Postup přípravy: Brambory uvažíme ve slupce, po uvaření oloupáme a necháme vychladnout. Kuřecí prsní řízky nakrájíme na proužky, jemně poprášíme grilovacím kořením. Zprudka orestujeme na pánvi a jakmile se maso zatáhne, přidáme 0,5 plechovky žampionů. Podlijeme vodou (asi tak 2 polévkové lžíce) a necháme ještě cca 5 minut podusit na mírném ohni. Zapékací misku vymažeme máslem. Vložíme kuřecí maso se žampiony, přidáme sušený kopr a dobře promícháme. Vrch posypeme nastrouhaným sýrem a celé překryjeme brambory (nejlépe protlačit přes strunový kráječ). Dáme na 15-20 minut zapéct do trouby. Pak zalejeme rozšlehaným vejcem se špetkou soli a ještě tak 5 minut zapékáme.