

Zapečené kuřecí maso se šunkou a sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 broskve - kompot

200 g šunka

1 ks kuře

200 g sýr tvrdý

sůl

60 g máslo

Postup

Může být i bez broskve. Nejdříve kuře uvnitř i zevně osolíme, dáme na pekáček s roztaveným máslem a pečeme. Během pečení poléváme vypečenou šťávou a podléváme teplou vodou nebo vývarem. Maso po upečení opatrně, aby se příliš nerozdrobilo, vykostíme. Na prkénko rozložíme plátky šunky, a na ně stejnoměrně rozložíte vykostěné maso z kuřete, navenek dáme půlku broskve a každou porci ještě překryjeme plátkovým sýrem. Na pekáček nalijeme vypečenou šťávu s tukem z pečení, rozložíme připravené porce kuřete na šunce a zapečeme. Pokrm je hotov tehdy, když sýr na povrchu pěkně zezlátne.

Podáváme s vařenými brambory a salátem nebo kompotem