

Novoroční kuřecí pochoutka Dany Morávkové

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátky slaniny

3 cibule

olej

sůl

1 plechovka žampionů

0,5 kg brambor

4 plátky kuřecího masa

balíček strouhaného sýra

5 plátků šunky

20 plátků uherského salámu

grilovací koření

Postup

Na oleji orestujeme cibuli a slaninu. Pak přendáme do zapékací misky a na to položíme naklepané a osolené plátky masa. Vše vložíme asi na 15 minut zapéct do trouby. Pak na maso poskládáme žampiony, uherský salám, plátky šunky, posypeme strouhaným sýrem a dáme znovu zapéct.

Podáváme s vařenými bramborami.